



CANNETO PAVESE - PV



I NOSTRI VITIGNI ...



BARBERA: è una varietà tipica per la produzione di vini rossi, molto diffusa nell'Oltrepò Pavese; offre produzioni di grande pregio qualitativo soprattutto in ambienti soleggiate che ne limitano le produzioni, come i pendii scoscesi che caratterizzano la viticoltura di Canneto Pavese; viene vinificato in purezza o in uvaggio con la Croattina.

CROATINA: è una varietà tipica e quasi esclusiva dell'Oltrepò Pavese fin dal 1600. Complementare al più "robusto Barbera", fornisce tipicità ai vini rossi e, coltivata negli areali idonei di Canneto, conferisce particolari sentori di frutta. Vinificato in purezza, fornisce il vino Bonarda ed ha un ruolo fondamentale nell'ottenimento del Buttafuoco e del Sangue di Giuda.



PINOT NERO: antico vitigno di probabile origine romana, nella viticoltura moderna è assunto a gran fama internazionale nelle più blasonate zone vitivinicole francesi e del quale l'Oltrepò Pavese vanta un'importante tradizione enologica ormai secolare. E' vinificato "in bianco" per la produzione di vini bianchi e spumanti di particolare qualità ed è anche impiegato nella vinificazione "in rosso".

UVA RARA: tipico vitigno dell'Oltrepò Pavese ove è antica ed esclusiva la tradizione culturale, assente nelle regioni limitrofe. Presenta un caratteristico grappolo spargolo ed è utilizzato in uvaggio per la produzione dei vini rossi con Barbera e Croattina, conferisce ai vini delicati sentori fruttati e contribuisce a migliorarne la morbidezza.



UGHETTA DI CANNETO: è un vitigno tipico dell'areale viticolo di Canneto Pavese, qui coltivato da tempo immemorabile era molto diffuso nella viticoltura locale del secolo scorso; suoi biotipi sono presenti in Piemonte con il nome di Vespolina. Coltivato sugli impervi versanti vitati di Canneto, consente l'ottenimento di vini rossi importanti e dai particolari sentori fruttati e soprattutto speziati.

I NOSTRI VINI ...

ROSSO OLTREPO: vino rosso ottenuto a Canneto Pavese principalmente dai vitigni: Croattina, Barbera Uva Rara e Ughetta di Canneto, dal profumo intenso e penetrante, al gusto secco e rotondo. Per le sue caratteristiche peculiari è anche adatto all'invecchiamento.

BUTTAFUOCO: è ottenuto dall'uvaggio tipico del Rosso Oltrepò, di colore rosso rubino tendente al granata con l'invecchiamento; sono presenti anche eccellenti prodotti invecchiati in legno. Solo i vini prodotti negli areali viticoli di Canneto Pavese e di poche altre zone limitrofe, possono fregiarsi di questa denominazione. Interessanti sono anche le diverse e peculiari produzioni "cru" (vigne) aziendali.

SANGUE DI GIUDA: è un singolarissimo vino rosso dolce e frizzante, dal profumo intenso e dalle spiccate caratteristiche fruttate (marasca), ottenuto da uvaggi che vedono primeggiare la Croattina nelle aree vocate ove i tenori zuccherini delle uve sono particolarmente elevati. Anche questo vino può essere ottenuto esclusivamente in quel di Canneto Pavese ed in pochi altri Comuni limitrofi.

BONARDA: rosso rubino carico, leggermente tannico, dal profumo intenso e caratterizzato da spiccati sentori fruttati e floreali, non soggetto ad invecchiamento.

BARBERA: rosso intenso e penetrante all'olfatto asciutto e corposo al gusto.

PINOT: bianco dal profumo intenso persistente e caratteristico, sapore acidulo, fresco ed elegante, anche spumante metodo Martinotti (Charmat) o metodo classico (Champenois), con "perlage" fine e persistente.

RIESLING ITALICO: ottenuto dall'uva omonima, questo vino si presta bene ad essere proposto nella versione ferma ed in quella di spumante Charmat. Sapido, netto di buona persistenza, accompagna degnamente primi piatti a base di verdure, frittate e pesce bollito.

MOSCATO: l'uva moscato, caratteristica per i suoi acini dorati e zuccherini produce nella nostra zona, un vino bianco dolce e colorito, aromatico dal delicato profumo gradevole fresco e fruttato, vivace o frizzante, anche spumante da bersi fresco.

Sono presenti anche peculiari produzioni di vini rossi monovitigno di **Cabernet Sauvignon** o **Pinot Nero**, come pure vini bianchi di **Chardonnay**, **Pinot Grigio** e **Malvasia**.



Il ciclo del vino e dell'uva.

LA NOSTRA STORIA ...

Le origini di "Caneto", allora si chiamava così, risalgono all'anno mille anche se ad onor del vero, il nome si riferiva alla località in cui sorgeva la chiesa mentre il paese era chiamato "Montù de Gabbi", dal nome della famiglia guelfa che lo tenne in signoria dal XIII al XV secolo. Solo dal 1886, Canneto si chiamò ufficialmente così e prese il nome dal suo vino, "il vino de Caneto" che già veniva venduto in tutta Italia ed esportato in America. I territori coltivati a vite, non considerando strade e caseggiati, occupano circa l'80% della superficie disponibile e si estendono su di una fascia collinare a cavallo tra la Valle Versa ed il torrente Scuropasso, ad un'altitudine compresa fra i 129 e i 280 metri. I terreni in forte pendenza e le colline interamente vitate, lo distinguono dal resto dell'Oltrepò e ne caratterizzano la produzione, tanto che le **DOC** "Sangue di Giuda" e "Buttafuoco", sono per disciplinare prodotte solo in alcune zone dell'Oltrepò, zone per la maggior parte comprese nel territorio del Comune di Canneto. Nei quasi 500 ettari di vigneto le "cultivar" più diffuse sono a bacca rossa, anche se nelle zone più alte delle colline si coltivano anche uve bianche. Canneto Pavese premiata per i suoi rossi già nel 1902 all'Esposizione Internazionale di Buenos Aires, organizza a Marzo, la presentazione dei suoi vini nuovi e a metà del mese di Luglio, la Rassegna del vino di Canneto Pavese, con esposizione e degustazione dei vini prodotti localmente, assaggi gastronomici, spettacoli e danze.



The origin of "Caneto" dates back to the year 1000, even though the name was referred to, as only the place, where the church stood. The name of the village at that time was "Montu' de' Gabbi" referring the "Guelph" family, that maintained their domain over it, during the period from XIII to XV century a.d. Only since 1886 the village was officially called "Canneto". The name takes its origin from the wine: "il vino de Caneto", well known in Italy and exported to America since then. 80% of the land is cultivated with vineyards, in a geographical belt between the "Valle Versa" and the "Valle Scuropasso" in altitudes ranging from 129 to 280 meters. Deep slopes and the beautiful hills, which are completely cultivated, are Canneto's distinctive characteristic that differentiates the village from the rest of "Oltrepò". Even in the production Canneto prides itself on the D.O.C. awarded to "Sangue di Giuda" and "Buttafuoco", red wines, which are only allowed in few areas of Oltrepò. You can find these areas mainly in the district of Canneto. The territory boasts almost 500 hectares of vineyards, most of them cultivated with red grapes but you can find a few areas with white grapes as well. As long ago, as during the international exhibition in Buenos Aires in 1902 Canneto Pavese has been awarded for the production of red wines.