



SCARPA

Nizza Monferrato (AT)

La Casa Vinicola Scarpa con sede a Nizza Monferrato sin dagli inizi del '900 è dedita alla coltivazione di uve autoctone Piemontesi con l'obiettivo di dare vita a vini rappresentativi del territorio e della cultura locale. Le uve di barbera, dolcetto, freisa, brachetto, nebbiolo qui coltivate e vinificate con uno stile tradizionale si trasformano in vini espressivi e dalla spiccata longevità.



NUMERO BOTTIGLIE

110.000 - 120.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Tradizionale

ETTARI VITATI

25



"LA BOGLIONA"
BARBERA D'ASTI
SUPERIORE DOCG

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Barbera
Vinificazione e affinamento
Fermentazione in tino troncoconico ed affinamento in botte grande (36 mesi) + affinamento in bottiglia.
Produzione
13.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Sughero



"I BRICCHI"
BARBERA D'ASTI
SUPERIORE DOCG

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Barbera
Vinificazione e affinamento
Fermentazione in tino troncoconico ed affinamento in botte grande (24 mesi) + affinamento in bottiglia.
Produzione
15.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Sughero



"TETTINEIVE"
BARBARESCO DOCG

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Nebbiolo
Vinificazione e affinamento
Fermentazione ed affinamento in botte grande per 24 mesi + affinamento in bottiglia.
Produzione
4.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Sughero



"TETTIMORRA"
BAROLO DOCG

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Nebbiolo
Vinificazione e affinamento
Fermentazione ed affinamento in botte grande per 36 mesi + affinamento in bottiglia.
Produzione
4.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Sughero



BAROLO
MONVIGLIERO DOCG

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Nebbiolo
Vinificazione e affinamento
Fermentazione ed affinamento in botte da 30 hl di rovere francese di Allier per 32 mesi + affinamento in bottiglia.
Produzione
4.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



"BRIC DU NOTA"
LANGHE NEBBIOLO DOC

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Nebbiolo
Vinificazione e affinamento
Fermentazione in acciaio ed affinamento in botte grande per 12 mesi.
Produzione
8.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



"CASASCARPA"
BARBERA D'ASTI DOCG

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Barbera
Vinificazione e affinamento
Fermentazione ed affinamento in acciaio.
Produzione
40.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Sughero



DOLCETTO D'ACQUI
DOC

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Dolcetto
Vinificazione e affinamento
Fermentazione ed affinamento in acciaio.
Produzione
6.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



ROUCHET MONFERRATO
ROSSO DOC

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Ruchè
Vinificazione e affinamento
Fermentazione ed affinamento in acciaio + affinamento in bottiglia.
Produzione
4.500 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



**MONFERRATO
FREISA SECCO DOC**

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Freisa
Vinificazione e affinamento
Fermentazione ed affinamento in acciaio.
Produzione
6.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



**BRACHETTO D'ACQUI
SECCO DOCG**

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Brachetto
Vinificazione e affinamento
Fermentazione ed affinamento in acciaio.
Produzione
3.500 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



**VERDUNO
PELAVERGA DOC**

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Pelaverga
Vinificazione e affinamento
Fermentazione ed affinamento in acciaio
Produzione
4.000 Bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



**MONFERRATO
BIANCO DOC**

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale è fatto
Timorasso
Vinificazione e affinamento
Fermentazione ed affinamento in acciaio
Produzione
3.500 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



**"TACCODODICI"
MOSCATO D'ASTI DOCG**

Tipologia
Vino dolce MPF
Uve col quale è fatto
Moscato
Vinificazione e affinamento
Fermentazione affinamento e presa di spuma in acciaio.
Produzione
8.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero birondellato



**VERMOUTH ROSSO
DI TORINO**

Tipologia
Vino Aromatizzato
Uve col quale è fatto
Blend di vini che comprende un 30% di vino atto divenire Moscato d'Asti DOCG.
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Tecnico (coiniettato)



**VERMOUTH
BIANCO**

Tipologia
Vino Aromatizzato
Uve col quale è fatto
Blend di vini che comprende un 30% di vino atto divenire Moscato d'Asti DOCG.
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Tecnico (coiniettato)



**VERMOUTH DI
TORINO EXTRA DRY
SUPERIORE
NON FILTRATO**

Tipologia
Vino Aromatizzato
Uve col quale è fatto
Cortese
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Tecnico (coiniettato)