



## 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)