



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 e' 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 e' 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 e' 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 e' 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



"BRIC DU NOTA"
NEBBIOLO D'ALBA
DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale e' 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 e' 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 e' 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 e' 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 e' fatto

Freisa

Vinificazione e affinamento

Fermentazione ed affinamento in acciaio.

Produzione

6.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"LA SELVA DI MOIRANO"
VINO ROSSO

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



MONFERRATO
BIANCO DOC

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



"TACCODODICI"
MOSCATO D'ASTI DOCG

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



VERMOUTH ROSSO
DI TORINO

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