WINE EXPERIENCE

BENVENUTO

The wine experience at Casa di Langa offers an in-depth introduction to the storied wine traditions of Piedmont.
The wines sourced from our extensive cellar rotate regularly, so there's always something new and unique to explore. We offer a variety of wine focused experiences that will engage your senses and create a new discovery. Our wine concierge will guide you through a variety of wines during the tasting, allowing you to create a deeper connection to our terroir. No matter your level of wine knowledge or experience, we hope that we will help you heighten your passion and love of wine.

Iniziamo!

I percorsi di degustazione di Casa di Langa offrono un'introduzione approfondita alle leggendarie tradizioni vinicole del Piemonte.
I vini provenienti dalla nostra vasta cantina ruotano regolarmente, quindi c'è sempre qualcosa di nuovo e unico da scoprire. Offriamo una varietà di esperienze incentrate sul vino che coinvolgeranno i vostri sensi e vi condurranno a una nuove scoperte. Il nostro wine concierge vi guiderà attraverso una varietà di vini durante la degustazione, permettendovi di creare un legame profondo con il nostro terroir. Indipendentemente dal livello di conoscenza o esperienza del vino, speriamo di aiutarvi ad accrescere l'amore e la passione per il vino.

Iniziamo!

PIEMONTE


VERBANIA
BIELLA
NOVARA
VERCELLI
TORINO
ASTI
ALESSANDRIA
CASA DI LANGA
Langhe
CUNEO

The Langhe experience is dedicated to ensuring that you have a deeper understanding of how the most important varietals have shaped the history, present and future of this amazing region. To understand its wines, is to be one step closer to understanding the place and its people.

The Langhe (meaning 'low-lying hill') is best known for its rich history, rolling hills, and abundance of agricultural delights from Salsiccia di Bra to white truffles. The land of the Langhe is an Eden for those seeking the best that mother nature can provide. The Langhe's viticultural roots date back to Roman times, where the connection between food, wine, and humanity was already a well-established phenomenon. The region's hilly landscapes, riverside location, and cool year-round climates create optimal conditions for cultivating a variety of grapes, most of which are native to the region's nutrient-rich soils.

As of June 2014, the Langhe was officially recognized as an UNESCO World Heritage site, thanks to its breathtaking landscapes and continuous influence on viticulture and vinification practices worldwide. The region has also become a hotbed for sustainable methods both in and beyond the vineyard, and continues to be a leading pioneer for more environmentally-friendly vineyard practices across Italy. Whether still or sparkling, sweet or dry, or red, white, or rosé is more your thing, there's truly something for every palate to discover in this historic, one-of-a-kind region.

L'esperienza nelle Langhe è stata pensata per guidarvi alla scoperta dei vitigni più pregiati che plasmano la storia, il presente e il futuro di questa sorprendente regione. Conoscere i suoi vini rappresenta un passo in più verso la migliore comprensione del luogo e delle persone che lo abitano.

Le Langhe (termine del dialetto piemontese che significa *basse colline*) fanno parte di un territorio rinomato per la ricca storia, le colline ondulate e l'abbondanza di delizie agroalimentari, dalla salsiccia di Bra al tartufo bianco; la sua terra è un paradiso per chi è alla ricerca delle migliori ricchezze che madre natura possa offrire. La storia vitivinicola delle Langhe ha radici profonde, che risalgono all'epoca romana, quando l'uomo aveva già un rapporto consolidato con cibo e vino. I paesaggi collinari della regione, la sua posizione favorevole lungo il corso dei fiumi e un clima fresco tutto l'anno hanno creato i presupposti ottimali per la coltivazione di una specifica varietà di uve, la maggior parte delle quali cresce autoctona nei terreni della regione, ricchi di nutrienti.

Nel giugno 2014 le Langhe sono state ufficialmente dichiarate sito patrimonio mondiale dell'UNESCO, grazie ai loro paesaggi mozzafiato e all'influenza esercitata nel contesto della vinificazione. La regione è anche diventata il riferimento per lo sviluppo di metodi sostenibili di viticoltura e negli anni continua ad avere in tutta Italia il ruolo di pioniere nello sviluppo di pratiche viticole ecologiche. Che si tratti di vini fermi o frizzanti, dolci o secchi, rossi, bianchi o rosati, in questa storica regione, unica nel suo genere, si può davvero trovare un gusto in grado di soddisfare ogni palato.

ALTA LANGA DOCG

Since the mid 19th century, "vignerons" in Piedmont have been producing traditional method sparkling wine from Pinot Noir and Chardonnay. The historic link to France helped to drive the interest in making sparkling wine in the region and that passion continues today. The DOC of Alta Langa was created in 2002 to honor this heritage. In 2011 it was promoted to DOCG, giving proof of its quality and value for the region. It encompasses the hills of the provinces of Asti, Alessandria and Cuneo.

UNIQUE CHARACTERISTICS:

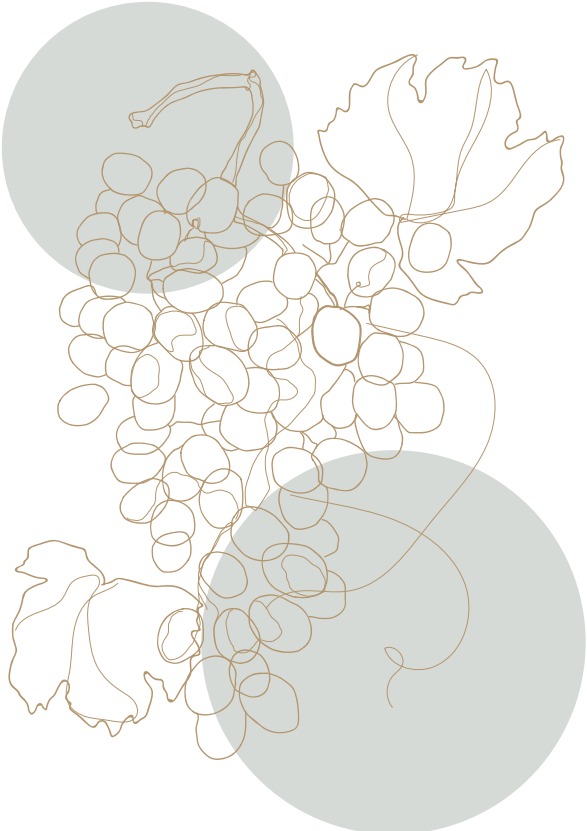
- Vineyards MUST be at least 250 m above sea level 90% to 100% of Chardonnay and/or Pinot Noir must be used.
- Other non-aromatic grapes are allowed but rarely included.
- There are three types of sparkling: Spumante, Rosato Spumante & Riserva.
- Spumante & Rosato Spumante must be aged for at least 30 months.
- Riserva must be aged for a minimum of 36 months.

Dalla metà del 19° secolo i “vignerons” del Piemonte producono vino spumante metodo classico da Pinot Noir e Chardonnay.
Il legame storico con la Francia ha contribuito a guidare l’interesse della regione nella produzione di vino spumante e l’intesa continua a essere tuttora proficua. Il marchio DOC dell’Alta Langa è stato creato nel 2002 per onorare questa tradizione. Nel 2011 è stato promosso a DOCG, dando prova della qualità e del valore della regione. La denominazione riguarda i territori collinari delle province di Asti, Alessandria e Cuneo.

CURIOSITÀ:

- I vigneti devono collocarsi almeno 250 metri sopra il livello del mare.
- Devono essere utilizzate dal 90% al 100% di uve Chardonnay e/o Pinot Nero. Altre uve non aromatiche sono ammesse, ma raramente incluse.
- Esistono tre varietà di spumante: Spumante, Spumante Rosato e Riserva.
- Lo spumante e lo Spumante Rosato devono invecchiare per almeno 30 mesi.
- La Riserva deve invecchiare un minimo di 36 mesi.

ARNEIS



Piedmont is home to many grapes that have been on the verge of extinction yet have been saved by local growers who understand that the region's history is best preserved in its wine. Enter Alfredo Currado of Vietti & Bruno Giacosa of the eponymous estate in Neive, who saved Arneis in the 1960's. Since then it has become one of the most important white grapes of the Langhe and Roero.

UNIQUE CHARACTERISTICS:

- Arneis derives its name from the Roman name for the grape: *Renexij*.
- *Arneis* is a Piedmontese expression for a "rascally" individual who tends to get on everyone's nerves.
- Bottled as *Langhe Arneis & Roero Arneis*.
- Not all Arneis is the same. Soils determine much about the wine, which fanges in flavor from light and fruity to textured and mineral-driven.

Il Piemonte è patria di molte varietà di uva che sono state sul punto di estinguersi, ma sono sempre state salvaguardate da coltivatori locali. Essi hanno capito che la storia delle Langhe è intimamente legata alla conservazione dei suoi vini. Un esempio sono Alfredo Currado, dell'azienda vinicola Vietti e Bruno Giacosa, dell'omonima tenuta di Neive, che hanno preservato l'uva Arneis negli anni '60. Da allora l'Arneis è diventata una delle uve bianche più importanti delle Langhe.

CURIOSITÀ:

- Il nome Arneis deriva dalla parola romanica che identifica l'uva: *Renexij*.
- Nel dialetto piemontese *Arneis* è un'espressione usata per indicare un individuo "birbante" che tende a infastidire tutti.
- Viene imbottigliato con il nome di *Langhe Arneis* e *Roero Arneis*.
- Non tutti i vini Arneis sono uguali. Il suolo determina in gran parte il sapore del vino, che varia da leggero e fruttato a strutturato e minerale.

NOTES

DOLCETTO

The diminutive name “little sweet one” belies the seriousness of this historic and amazing grape. The wine it produces is neither little nor sweet. The name derives from the fact that the grape, while on the vine produces ample sugar and ripens quickly, making it one of the most popular grapes/wines in the Langhe until recent memory. Dolcetto has a long and storied history with many fans such as the first president of Italy, Luigi Einaudi himself, dedicating almost half of his property to the grape. The one thing to note about this delicious wine, is that it has ample fruit notes, fine tannins, and, for an Italian grape, low acidity. No matter where it comes from, Dolcetto is a grape to be taken seriously, enjoyed and respected.

UNIQUE CHARACTERISTICS:

- Dolcetto has many names but in Piedmontese it is called Dösset.
- Bottled as *Dolcetto d’Alba*, *Dogliani*, *Dolcetto d’Ovada*, *Dolcetto di Diano d’Alba*, plus others.
- Always deep in color, medium high in tannins and moderate to low acidity.
- Ranges from plump and fruity to floral and structured.
- The wines can age quite well.
- It is a difficult grape to cultivate and vinify.

Il diminutivo *dolcetto* tradisce la serietà di quest'uva storica e sorprendente. Il vino che essa produce non è né piccolo né dolce. Il nome deriva dal fatto che l'uva, mentre è sulla vite, produce un alto grado zuccherino e matura rapidamente, rendendolo uno dei vini più popolari nelle Langhe da che si ha memoria.
Il Dolcetto ha una lunga e intensa storia e molti estimatori, come il primo presidente d'Italia, Luigi Einaudi in persona, che dedicò quasi metà della sua proprietà alla coltivazione di quest'uva.
L'aspetto unico da notare a riguardo di questo delizioso vino è che possiede ampie note fruttate, tannini morbidi e, per essere un'uva italiana, una bassa acidità. A prescindere da quale sia la sua origine, il Dolcetto è un'uva da prendere sul serio, da gustare e da rispettare.

CURIOSITÀ:

- Il Dolcetto ha molti nomi, ma in piemontese si chiama *Dösset*.
- Viene imbottigliato con la denominazione di *Dogliani DOCG*, *Dolcetto d'Alba*, *Dogliani*, *Dolcetto d'Ovada*, *Dolcetto di Diano d'Alba* e altri.
- Presenta sempre un colore intenso, è mediamente tannico e ha una acidità da moderata a bassa.
- Il sapore varia da rotondo e fruttato a floreale e strutturato.
- Il vino può invecchiare abbastanza bene.
- È un'uva difficile da coltivare e vinificare.

NOTES

BARBERA

Barbera is the everything grape of the Langhe. It can trace its origins back to the 13th century in the Monferrato (a region to the north of the Langhe). Until the 1950's, it was the most popular grape of the region and fetched the highest prices. Barbera is planted everywhere, its pairs with everything and most importantly, produces delicious wines. It is the fifth most planted grape in all of Italy, though has decidedly found its favorite home in Piedmont. The limestone based soils combined with the climate of the region produce Barbera in its most regal form: vibrant, fresh, and fruit forward.

UNIQUE CHARACTERISTICS:

- Key attributes of Barbera are: deep color, low tannins and high acidity.
- Bottled as *Barbera d'Alba*, *Langhe Barbera*, *Barbera d'Asti*, *and Nizza*.
- Barbera d'Alba encompasses all of Barolo, Barbaresco & Roero.

La Barbera è il vitigno più comune delle Langhe. Le sue origini risalgono al 13° secolo nel Monferrato (un'area situata a nord delle Langhe). Fino agli anni '50 era l'uva più popolare della regione e raggiungeva i prezzi più alti. La Barbera è piantata ovunque, si abbina a tutto e, cosa più importante, produce vini deliziosi. È il quinto vitigno più piantato in tutta Italia, anche se ha decisamente trovato nel Piemonte la sua collocazione preferita. I terreni calcarei combinati con il clima della regione producono la Barbera nella sua forma più regale: vibrante, fresca e fruttata.

CURIOSITÀ:

- Gli attributi chiave della Barbera sono il colore profondo, la bassa tannicità e l'alta acidità.
- Viene imbottigliata con il nome di *Barbera d'Alba*, *Langhe Barbera*, *Barbera d'Asti e Nizza.*
- La Barbera d'Alba incorpora tutte le caratteristiche del Barolo, del Barbaresco e del Roero.

NOTES

NEBBIOLO

Nebbiolo has had fans for centuries from Pliny the Elder to Thomas Jefferson. This unique grape has helped craft the history of the Langhe. Nebbiolo is considered one the world's greatest grapes and produces some of the world's most renowned wines: Barolo & Barbaresco. The grape's natural tannins and acidity work in tandem to help create wines that can be aged for decades. Though grown in other places in the world, the Langhe offers the most specific and unique expression of Nebbiolo as a monovarietal wine. The warm summers, cool autumns and unique clay-limestone based soils turn Nebbiolo into a wine like nothing else on earth.

UNIQUE CHARACTERISTICS:

- Until the 1800's Nebbiolo was vinified sweet and slightly fizzy.
- Barolo, Barbaresco & Roero are all produced from 100% Nebbiolo.
- One of the longest living wines.
- Named for either the fog (*nebbia*) that surrounds the hills of the Langhe or the white "fog" like bloom found on the grape skins.

Il Nebbiolo ha avuto fan appassionati nel corso dei secoli, da Plinio il Vecchio a Thomas Jefferson. Quest'uva unica ha contribuito a creare la fama delle Langhe. Il Nebbiolo è considerato una delle migliori uve al mondo e produce alcuni tra i vini più famosi: il Barolo e il Barbaresco. I tannini naturali dell'uva e la sua acidità lavorano in sintonia e contribuiscono a creare un vino che può invecchiare per quasi decenni. Anche se viene coltivato in altri luoghi del mondo, le Langhe manifestano l'espressione più specifica ed esclusiva di questo vino, nella sua versione in purezza. Le estati calde, gli autunni freschi e i terreni unici, composti di argilla e calcare, trasformano il Nebbiolo in un vino unico nel suo genere.

CURIOSITÀ:

- Fino al 1800 il Nebbiolo era vinificato daolce e leggermente frizzante.
- Barolo, Barbaresco e Roero sono tutti prodotti da uve 100% Nebbiolo.
- È uno dei vini più longevi della storia.
- Prende il nome dalla nebbia che circonda le colline delle Langhe o dalla pruina, la patina di colore bianco che ricopre le bucce degli acini dell'uva facendoli sembrare "annebbiati".

NOTES

MOSCATO D'ASTI

Moscato is one of the world's oldest grapes and has a varied history. Moscato Bianco, found here in Piedmont is of Greek origin and has been planted in the Langhe for thousands of years. Known for its intense aromatics and ability to get very ripe, it has been used across the world to make sweet wines. However, it was not until the 1870's that the world was graced with the slightly fizzy, vibrant and sweet Moscato d'Asti.

UNIQUE CHARACTERISTICS:

- Made via the Martinotti method, where the second fermentation takes places in large tanks at controlled temperatures.
- It can ONLY contain up to 5.5% alcohol.
- The pressure cannot exceed 2.5 ATM.
- There are 3 subzones: Canelli, Strevi, Santa Vittoria d'Alba.

Il Moscato è un'altra delle uve più antiche al mondo e vanta una storia estremamente ricca e varia. Il Moscato Bianco, che si trova qui in Piemonte, ha origini greche e viene piantato nelle Langhe da migliaia di anni. Famoso per i suoi aromi intensi e la capacità di diventare molto maturo, è stato largamente utilizzato per realizzare vini dolci. Tuttavia, è solo dal 1870 che il mondo accoglie il leggermente frizzante, vibrante e dolce Moscato d'Asti.

CURIOSITÀ:

- Viene prodotto con il metodo Martinotti-Charmat, nel quale la seconda fermentazione avviene in grandi serbatoi a temperatura controllata.
- Può contenere SOLO fino al 5,5% di alcol.
- Non può superare le 2,5 atmosfere di pressione.
- Viene prodotto in 3 aree: Canelli, Strevi, Santa Vittoria d'Alba.

NOTES

BLIND TASTING
STEP BY STEP

LOOK AT THE WINE
- Color
- Intensity

OSSERVATE IL VINO
- Colore
- Intensità

SMELL THE WINE
- Intensity
- Which type of aromas do you feel? (fruit, spices, vegetables, oak, etc.)

ANNUSATE IL VINO
- Intensità
- Quali aromi percepite? (frutta, spezie, verdure, quercia, ecc.)

TASTE THE WINE

- Sweetness (dry, off dry, sweet)
- Acidity
- Tannin
- Body
- Confirm aromas
- Length

ASSAGGIATE IL VINO

- Dolcezza (secco abboccato, dolce)
- Acidità
- Tannini
- Corposità
- Conferma degli aromi
- Persistenza

MAKE YOUR OVERALL ASSESSMENT

- Do you like it
- Why yes or why not

FATE LA VOSTRA VALUTAZIONE

- Mi piace
- Perché sì o perché no

BLIND TASTING

The ability to judge a wine without knowing what it is is a key facet in everyone's wine journey. It is not just a parlor trick to show off your ability.

We wish to share the fun and unique process of understanding a wine by using your senses to have an honest assessment of a wine and to enable you to discover what YOU love about any given wine.

La capacità di giudicare un vino senza sapere quale esso sia è un aspetto fondamentale dell'esperienza eno-gastronomica. Non si tratta solamente di un trucco da salotto per mostrare la propria abilità.

Desideriamo condividere con voi il processo divertente e unico che porta alla comprensione di un vino attraverso l'utilizzo dei vostri sensi, per permettervi di giungere a una valutazione onesta e scoprire ciò che di esso davvero amate.

NOTES

BAROLO AND BARBARESCO

BAROLO

BARBARESCO

- **Vineyards of Barolo & Barbaresco identified by growers centuries ago. Cannubi was first labeled in the 1700's with no mention of Barolo on the label.**
- **In the late 1960's and early 1970's Renato Ratti created the first "Cru" map of Barolo & Barbaresco after exhaustive research with Bruno Giacosa, Alfredo Currado and others to delineate the top vineyards.**
- **In 2008 & 2010 Barbaresco & Barolo finally codified the single vineyards with the Menzioni Geografiche Aggiuntive.**

- I vigneti di Barolo e Barbaresco furono identificati dai coltivatori secoli fa. Il Cannubi fu etichettato per la prima volta nel 1700 senza alcun riferimento al nome di Barolo sull'etichetta.
- Tra la fine degli anni '60 e l'inizio degli anni '70, Renato Ratti creò la prima mappa dei "Cru" di Barolo e Barbaresco, a seguito di un'approfondita ricerca svolta insieme a Bruno Giacosa, Alfredo Currado e altri viticoltori con lo scopo di delineare i migliori vigneti della regione.
- Nel 2008 e 2010 i nomi di *Barbaresco* e *Barolo* finalmente arrivarono a codificare i singoli vigneti attraverso le Menzioni Geografiche Aggiuntive.

THE CRU EXPERIENCE

Since vines where first planted, growers have always searched for the best vineyard to make the best wine. From the most famous vineyards of Burgundy to Barolo "Crus" or specific vineyard sights have been considered, by many, the pinnacle of how to highlight terroir. *The Cru Experience* is here to help guide that understanding and show that the same grape, made nearly in the same manner, but from a different vineyard can have very different expressions.

Da quando le viti sono state piantate per la prima volta i coltivatori hanno sempre cercato il miglior vigneto per fare crescere il miglior vino. Dai più famosi vigneti della Borgogna al Barolo, i "Crus" - o l'identificazione di specifici micro-territori di coltivazione sono stati considerati, da molti, il modo migliore per selezionare ed esaltare il terroir. *The Cru Experience* è stata pensata per guidarvi verso una comprensione profonda e farvi arrivare a capire che la stessa uva, coltivata con tecniche molto simili, ma proveniente da vigneti distinti, può dare luogo a espressioni significativamente diverse.

Casa di Langa
Località Talloria 1, 12050
Cerretto Langhe (CN) - Italia
E. info@casadilanga.com
T. +39 0173 520 520
www.casadilanga.com