

Espressione d'autenticità



La Casa in Collina

AZIENDA AGRICOLA



I vini prodotti nell'azienda agricola di Sant'Antonio sono come l'uomo: la loro forza sta nella tipicità, nel loro essere diversi...

Da generazioni



Una storia che è diventata filosofia di vita

La storia della famiglia Amerio inizia dal bisnonno Giovanni Battista, che nella cascina di Sant'Antonio, sulle splendide colline delle Langhe Astigiane produceva un vino dolce... e una nobile, austera e robusta Barbera d'Asti. Il suo soprannome, «Giaj» (in dialetto piemontese rosso di capelli) è servito alle generazioni successive per identificare vini dal carattere unico, legati indissolubilmente alla qualità della loro zona di provenienza. L'attaccamento alle proprie radici e lo spirito di affermare una precisa ed autonoma identità hanno spinto Carlo e poi Luciano e Giancarlo Amerio a proporre la loro tradizione e un personale stile dando vita ad una azienda agricola che ha sede nell'antica cascina di Sant'Antonio. La cura particolare alla vite, una vendemmia attenta alla salute di ogni grappolo, una vinificazione che si attiene alle tecniche più moderne, sono solo alcune delle caratteristiche legate a questi vini di alta qualità. Dieci ettari vitati regalano pregio al Moscato «Cà dù Giaj», Barbera d'Asti «Cà dù Giaj» e Oubliè «Cà dù Giaj». Il cuore dell'azienda, che ha le sue cantine in Canelli, resta la cascina di Sant'Antonio. Qui, la vita è più vera, e oltre a Luciano, Armada e Giancarlo oggi a raccontare una storia di quattro generazioni legate al vino ci sono Edoardo e Giorgia, giovani e prossimo futuro di un'azienda agricola che non smette di credere e prodigarsi nella cura dei vigneti di famiglia.

Perché la forza dei vini «Cà dù Giaj» è negli uomini, nell'unicità, nella tipicità, nel loro essere diversi, ma soprattutto espressione di autenticità...

Il lavoro dell'azienda agricola **La Casa in Collina** è prevalentemente orientato ai vigneti che rappresentano il cuore pulsante dell'attività. Le viti vengono trattate con estrema cura, attenzione e nel rispetto delle tecniche naturali e della produzione. Tutti i vigneti godono di una posizione ottimale

I nostri vigneti





Vitigni autoctoni: il Moscato di Canelli e il Barbera d'Asti per vini semplici, schietti, tradizionali, come nello stile di una famiglia che crede nel territorio e in prodotti della terra frutto di una grande passione





Lo scorrere delle stagioni in vigna

1. Germoglio
2. Germogli 30 cm
3. Vegetazione
4. Boccioli fiorali
5. Fiore
6. Allegagione
7. Primo accrescimento acido
8. Invaia



**Il vino “Cà dù Giaj” rispecchia tutte le inconfondibili
caratteristiche del terreno, il rispetto con cui si coltivano
i vigneti che appartengono alla famiglia Amerio
da ben 4 generazioni**



Cura e passione...

La vendemmia ha inizio nei primi giorni di settembre con il Moscato, mentre tra la fine settembre e l'inizio di ottobre si procede con la Barbera. A determinare il momento ottimale per la raccolta sono il grado di maturazione dell'uva, il suo contenuto zuccherino e di acidità e le condizioni atmosferiche. La raccolta dell'uva viene eseguita interamente a mano, utilizzando cassette e particolari cassoni







Moscato d'Asti

Ha il nome del vitigno: Moscato d'Asti, vino unico al mondo e vanto della nostra terra astigiana.

VITIGNO: È l'antico Moscato bianco del Piemonte, già conosciuto in epoca romana. I vigneti posizionati in zone collinari ben esposte hanno una densità di impianto di circa 5.000 ceppi per ettaro, con una resa in uva di 90 quintali pari a 63 ettolitri di vino.

TERRENO: Origine arenaria con presenza significativa di calcare misto a tufo, giacitura collinare con altitudine di circa 350 metri s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sistema Guyot

VENDEMMIA: La vendemmia si svolge a mano durante la prima metà di Settembre, quando gli acini succosi e maturi assumono un bellissimo colore giallo - oro antico.

VINIFICAZIONE: L'uva raccolta viene immediatamente sottoposta ad una delicata spremitura soffice ed il mosto ottenuto viene refrigerato in celle frigo per evitare fermentazioni indesiderate. Questo affinché si mantengano intatti gli aromi dell'uva. Il mosto viene poi trasferito in autoclavi d'acciaio a temperatura controllata dove viene riscaldato a 20°C e fatto fermentare con l'aggiunta di lieviti selezionati, trasformando così gli zuccheri in alcol. Raggiunti i 4,5 - 5 gradi alcolici, la fermentazione viene bloccata con una refrigerazione a -3°C. al fine di ottenere l'equilibrio perfetto tra acidità, zuccheri e alcol. La microfiltrazione sterilizzante abbate eventuali lieviti rimasti e il vino puro e fresco è così pronto per l'imbottigliamento.

AFFINAMENTO E CONSERVAZIONE: Questo vino, per le sue caratteristiche particolari: dolcezza e forti sensazioni aromatiche, non necessita di lungo invecchiamento e può essere consumato subito. In particolare però, quello di Sant'Antonio conserva un bouquet profumato e persistente anche dopo un anno di invecchiamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore giallo paglierino brillante con delicati riflessi verdolini. Una delicata spuma bianca si risolve in un perlage finissimo e molto persistente. Bouquet aromatico, floreale e fruttato. Sapore piacevolmente dolce e fresco per la moderata alcolicità e giusta sapidità acida, è morbido e ricco di sensazioni muschiate proprie dell'uva Moscato. Molto lunga ed intensa la persistenza aromatica.

GRADAZIONE ALCOLICA: 5,5% volume

SERVIZIO E ABBINAMENTI: Per meglio apprezzare il suo straordinario bouquet si consiglia di servirlo nella classica coppa di cristallo ad una temperatura di circa 9-10°C. Vino da dessert per eccellenza, si sposa magnificamente con tutti i dolci da forno. Accompagna bene pasticceria fresca, torte farcite, crostate alla frutta, dolci morbidi al cucchiaio. Splendido vino da conversazione, di facile proposta, dona alla tavola una gioiosa sensazione di elegante semplicità e di freschezza. Secondo la tradizione è ideale anche per una pausa a metà pomeriggio.



Barbera d'Asti



VITIGNO: È il classico Barbera coltivato in diversi vigneti tutti collinari. Ogni ettaro ha una densità di impianto di circa 4.500 - 5.000 ceppi, con una produzione media di 85-90 quintali di uva, pari a 60-62 ettolitri di vino.

TERRENO: Origine arenaria con presenza significativa di calcare misto a tufo, di medio impasto tendente all'argilloso, giacitura collinare con altitudine di circa 350 metri s.l.m.

VENDEMMIA: La vendemmia viene eseguita manualmente e si svolge tra la fine di settembre e la prima decade di ottobre. I grappoli vengono scelti scrupolosamente ed avviati immediatamente alla vinificazione.

VINIFICAZIONE: La macerazione e la fermentazione hanno una durata media di dieci giorni, a temperatura controllata di 30°C. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene affinato per alcuni mesi in vasca d'acciaio e viene messo in commercio nella primavera successiva a quella del millesimo di produzione.

AFFINAMENTO E CONSERVAZIONE: Dopo un breve periodo di maturazione e affinamento il vino passa in bottiglia. Per le sue caratteristiche di freschezza e fragranza, tipiche della giovinezza, è immesso al consumo pochi mesi dopo l'imbottigliamento e può essere conservato per alcuni anni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore rosso rubino intenso e brillante che conferma la freschezza e la vinosità del vino. Profumo intenso e persistente, piacevolmente fruttato con ricordi di fiori e frutti freschi come la susina e la ciliegia amarena. Sapore asciutto, armonico, sapido ed equilibrato.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% - 13,5% Vol.

SERVIZIO E ABBINAMENTI: È consigliabile servirlo alla temperatura di 18°C in calici di media capacità. Vino da tutto pasto, esaltante con antipasti, primi piatti, grigliate di carni bianche e rosse, bolliti misti, salumi e formaggi poco stagionati. Indicato anche come aperitivo con stuzzichini e affettati, è perfetto per accompagnare tutto il pasto.

Oubliè



VITIGNO: Moscato bianco del Piemonte

VENDEMMIA: Invernale da dicembre a gennaio, a seconda delle condizioni climatiche ed atmosferiche, quando la temperatura scende sotto i -5°C. Le uve sono totalmente ghiacciate ma non bottrizzate.

VINIFICAZIONE: Pressatura delle uve ancora ghiacciate con piccolo torchio idraulico verticale, con rese indicative del 3-5% con successiva fermentazione solo del mosto in piccola vasca d'acciaio. Stabilizzazione spontanea a freddo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore ambrato intenso con nuances aranciate. Ottimo il riflesso della luce per l'alta componente acida. Extra ricco di aromi complessi, facili e piacevoli, dal marcato ricordo di tè, dell'albicocca e uva passa, allo sciroppo di pesche, ai fichi secchi e datterri, alla paprika e tamarindo, per finire in una lunga persistenza al gusto di rabarbaro fresco e caramellato e gelée di mela cotogna.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% Vol.

SERVIZIO E ABBINAMENTI: La sua classe lo rende intrigante e fantasioso se bevuto accompagnato al cioccolato fondente. Molto interessante se accostato al sushi o a fine pasto a formaggi stagionati ed erborinati come il Gorgonzola italiano, il Roquefort francese e il Ble Stilton inglese, ma più in generale a tutti i formaggi. Ottimo anche con il foie gras.



La Casa in Collina
AZIENDA AGRICOLA

Regione S. Antonio, 54 - Canelli (At) - Italy
tel. +39 0141 822827 - fax +39 0141 823543
www.casaincollina.com - e-mail: casaincollina@casaincollina.com