

V I C A R A

Una terra disegna le strade che la percorrono.

Il Monferrato dei grandi vini, celebrati già dalle gens patrizie latine e dagli inglesi nel XVIII secolo, il Monferrato dei castelli e degli infernot, antiche cantine scavate a mano nel tufo, Patrimonio Unesco dell'Umanità, il Monferrato che da due secoli scommette su identità e modernizzazione nel settore vitivinicolo, è da decenni la culla di Vicara, delle sue vigne, delle sue scelte.

Ogni bottiglia Vicara nasce dall'incrocio fra un forte legame con il proprio territorio e un metodo "sartoriale" che decide e controlla ogni singola fase della filiera produttiva, dall'impianto dei vigneti fino all'invecchiamento, e si ispira a tre elementi irrinunciabili: tradizione, innovazione e persone.

La tradizione, coltivata nel rispetto dei metodi antichi di coltura e vinificazione, e nella valorizzazione delle uve autoctone – Barbera, Grignolino, Freisa – da cui Vicara trae sia i grandi classici di ogni giorno, sia etichette di prestigio, premiate anno dopo anno.

L'innovazione, che si traduce in una pluriennale esperienza nel settore dell'agricoltura organica, in raffinati uvaggi con varietà autoctone ed internazionali, e in coraggiosi esperimenti di cru e invecchiamento.

E le persone, che giorno dopo giorno lavorano fra i filari e la cantina, dando vita e vite a Vicara. Le stesse che vi accolgono quando venite a Rosignano per visitare le cantine e l'infernot e conoscere i vini. E che sono a vostra disposizione per ogni informazione tramite il sito vicara.it, Instagram e Facebook, sempre aggiornati su novità e iniziative.

Vicara, siamo sempre stati qui.



IL TERRITORIO E LA VINIFICAZIONE

I terreni di Vicara si estendono per 70 ettari, di cui 35 vitati, sulle splendide colline che si innalzano tra il fiume Po e la piana di Alessandria. Localizzati in posizioni particolarmente vocate, si distribuiscono fra cinque comuni – Salabue, Serralunga di Crea, Ozzano, Treville e Rosignano Monferrato – e sono distinti in tre nuclei – Bricco Uccelletta, Carcanara e Vadmon – a seconda delle diverse caratteristiche geologiche e pedoclimatiche. Queste hanno determinato l’impianto dei vitigni più appropriati per valorizzare al massimo la potenzialità del terreno e produrre vini di assoluto livello qualitativo.

I vigneti, di età compresa tra sette e settant’anni, sono allevati a Guyot tradizionale, con potature corte, eseguite ad hoc pianta per pianta, e rese contenute, ottenute tramite diradamento realizzato con potatura verde.

I terreni sono mantenuti a inerbimento spontaneo e tramite semina, al fine di assicurare una più equilibrata maturazione delle bacche, una maggiore salute delle uve raccolte, e una salvaguardia dell’ecosistema che riduce drasticamente la necessità di interventi esterni. La difesa antiparassitaria è condotta secondo le strategie naturali previste dall’agricoltura biologica.

La vendemmia viene effettuata a mano nel momento ottimale di maturazione delle uve, e con passaggi successivi per ogni filare; al termine della selezione su nastro delle uve raccolte, una pigiatura realizzata grazie a macchine regolabili che rispettano le caratteristiche delle singole varietà, insieme alla fermentazione spontanea e a temperatura costantemente controllata, garantiscono una vinificazione perfetta, l’espressione del terroir e l’esaltazione dei profumi fruttati e intensi. Al termine del processo di vinificazione, condotto nella Cascina Madonna di Rosignano Monferrato secondo una sapiente combinazione fra tradizione contadina e moderne tecnologie, i vini vengono affinati in acciaio o legno, quindi imbottigliati e, dopo il necessario riposo, prendono finalmente le vie del mondo.



... Genius Loci ...

... singolare maestatis ...



CASCINA ROCCA 33

Barbera del Monferrato DOC

Affinamento: tonneaux 10/15 mesi, bottiglia 12 mesi

Vitigno > Barbera da vigna unica

Caratteristiche > rosso rubino impenetrabile; aromi di frutta rossa,

prugna e violetta; potente, fresco, equilibrato con un finale lungo

Abbinamenti > selvaggina, foie gras, finanziaria, formaggi erborinati

Temperatura di servizio > 18° – 20°

L'etichetta ritrae la targa del civico n. 33 della diroccata Cascina Rocca situata in mezzo ai nostri filari che si estendono per 2 ettari lungo una meravigliosa dorsale a 280 m s.l.m. sempre esposta alle brezze tramontane. Il terreno di origine terziaria, composto da marne marine con venature sabbiose, e l'esposizione a sud/ sud ovest creano un contesto ideale per ottenere un grande vino.

La vendemmia si svolge i primi di ottobre e l'uva, dopo essere stata selezionata, fermenta spontaneamente in tini di acciaio dove macera per circa 10 giorni. La fermentazione malolattica avviene in barrique e tonneaux di rovere dove il vino viene lasciato maturare per 10 – 15 mesi a seconda dell'annata. Segue un periodo di almeno 1 anno di riposo in bottiglia.



CANTICO DELLA CROZIA

Barbera del Monferrato Superiore DOCG

Affinamento: botti grandi e piccole 24 mesi, bottiglia 12 mesi

Vitigno > Barbera

Caratteristiche > rosso rubino intenso, aroma di frutta rossa e liquirizia,

in bocca è morbido, rotondo e sapido, finale molto persistente

Abbinamenti > arrosti e brasati di carni rosse, cacciagione,

formaggi stagionati

Temperatura di servizio > 18° – 20°

Circondato su 3 lati da un vecchio bosco di querce, carpini e faggi il vigneto che da origine al *Cantico della Crosia* ha un'esposizione sud / sud ovest ad un'altezza di 260 m s.l.m. Il suolo formatosi 70 milioni di anni fa in seguito a sedimentazioni marine stratificate dona al vino struttura, finezza e mineralità uniche.

La fermentazione spontanea avviene in tini d'acciaio per circa 10 giorni. Dopo la svinatura il vino inizia a maturare prima in barili e poi in botti di rovere Austriaco da 25 hl per 12 mesi ciascuno. Segue un periodo di riposo in bottiglia per almeno 1 anno.

... intreccio di personalità ...

... signori, il Monferrato ...



RUBELLO

Monferrato Rosso DOC

Affinamento: tonneaux 24 mesi, bottiglia 12 mesi

Vitigno > Barbera, Nebbiolo, Merlot

Caratteristiche > rosso rubino con riflessi porpora; bouquet classico

con leggere note di tostatura, frutti di bosco; pieno e corposo

Abbinamenti > vitello tonnato, agnolotti o altre paste ripiene,

bollito misto

Temperatura di servizio > 18° – 20°

Il vino prende nome dal Monte Rubello luogo in cui, nel 1300, il predicatore millenarista Fra Dolcino affrontò una dura battaglia tutt'oggi simbolo dello scontro tra riformatori e conservatori. I vigneti di origine del Rubello, adiacenti alla cantina, sono ad un'altezza di circa 240 m s.l.m. e il terreno, in cui si rinvennero fossili millenari, è composto da sedimenti marini, argilla e calcare.

Le fermentazioni e le macerazioni della Barbera del Nebbiolo e del Merlot avvengono per diversi giorni in tini separati e, sempre separati affinano in botti di rovere da 225 e 500 litri per circa 24 mesi, solo successivamente viene fatto l'assemblaggio. Il vino poi matura in bottiglia per almeno 1 anno.



VOLPUVA

Barbera del Monferrato DOC

Vitigno > Barbera, Freisa

Caratteristiche > profumo intenso con sentori di piccoli frutti rossi,

viola e ciliegia; fresco, pulito e di piacevolissima beva

Abbinamenti > vino conviviale, ideale per grandi risotti, grigliate di carne

Temperatura di servizio > 16° – 18°

Dalle nostre parti si dice che quando la scaltra volpe ruba l'uva è giunto il momento della vendemmia. Ci affidiamo alla sua esperienza per capire quando l'uva raggiunge la perfetta maturazione. Il Volpuva ha origine nei nostri vigneti storici, la vigna Sindaco e la vigna Massa, entrambe situate nel comune di Rosignano Monferrato. I terreni sono marno-argillosi e vengono gestiti secondo le regole dell'agricoltura biologica. La vendemmia viene fatta a mano utilizzando piccole ceste per preservare l'integrità di ogni acino.

La fermentazione avviene grazie a lieviti indigeni in tini d'acciaio con macerazioni medie di 5-7 giorni dove a seguire si svolge la fermentazione malolattica.

... nota seduttrice ...

... il rosso va su tutto! ...



UCCELLETTA MONFERACE

Grignolino del Monferrato Casalese DOC

Affinamento: tonneau acacia e rovere 24 mesi, bottiglia 24 mesi

Vitigno > Grignolino da vigna unica

Caratteristiche > rosso tenue dai riflessi aranciati, aromi speziati e balsamici; secco con tannini morbidi e setosi, finale molto persistente
Abbinamenti > tagliolini al tartufo, formaggi di capra stagionati, entrecôte al pepe verde

Temperatura di servizio > 18° – 20°

Il Grignolino è probabilmente la varietà piemontese più antica, le prime tracce risalgono a un contratto d'affitto trascritto dai monaci di Sant'Evasio di Casale Monferrato con data 1249.

Dà il nome a questo vino il vigneto in cima al bricco dell'Uccelletta che ha un'esposizione sud, sud/ovest e si estende per circa 1,60 ettari. Di proprietà di Vicara da oltre 80 anni, il vigneto è caratterizzato da un suolo calcareo marnoso di origine terziaria in seguito a sedimentazioni marine.

L'uva selezionata viene distribuita in piccoli tini d'acciaio o di cemento dove fermenta naturalmente per 10 giorni. Viene poi applicata l'antica tecnica di macerazione della steccatura a cappello sommerso, che dura circa 2 mesi. La fermentazione malolattica avviene in botti di rovere e acacia da 500 litri dove matura per 24 mesi, l'affinamento prosegue per ulteriori 24 mesi in bottiglia.

... onde libare ...



AIRALES

Monferrato Bianco DOC

Vitigno > Cortese, Chardonnay, Sauvignon Blanc

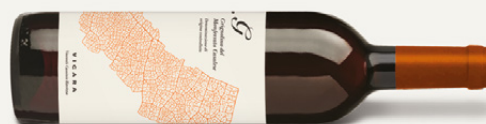
Caratteristiche > colore giallo paglierino; profumi intensi di pesca bianca, pera williams e frangipane; minerale, fresco, molto equilibrato
Abbinamenti > oquillage, primi e secondi ricchi a base di pesce, pesche ripiene

Temperatura di servizio > 12° – 14°

Area soleggiata è il significato, in antico dialetto monferrino, del nome Airales. Il vigneto infatti si trova a circa 280 m s.l.m. in cima ad un colle spesso ventoso e perennemente esposto al sole. Prodotto in pochi filari di Chardonnay, Sauvignon Blanc e Cortese la produzione si limita a poche ma selezionate bottiglie.

La terra che ospita questi vigneti è ricca di sedimenti marini e fossili che risalgono a tempi antichissimi quando il Monferrato era ancora una distesa di mare blu.

La fermentazione avviene in tini d'acciaio dove macera per circa 5-7 giorni e dove svolge la fermentazione malolattica. Verso fine marzo il vino viene imbottigliato e lasciato a riposare per circa 2 mesi.



.G

Grignolino del Monferrato Casalese DOC

Vitigno > Grignolino

Caratteristiche > rosso rubino tenue; profumi fruttati con sentori di pepe rotto e rosa canina; delicatamente tannico e asciutto
Abbinamenti > formaggi semi-stagionati, salumi speziati, pesce al forno e alla griglia

Temperatura di servizio > 16° – 18°

Rinomatamente complesso da vinificare il Grignolino è il vitigno Monferrino per eccellenza, il suo carattere fiero, ribelle e testardo, rispecchia fedelmente l'animo della nostra gente.

Anche il nome stesso della varietà è controverso, alcuni pensano derivi da "grignole" che significa vinaccioli (ne ha più della norma), chi da "grignè" che significa ridere.

I vigneti del nostro .G sono dislocati in 3 comuni: Ozzano, Rosignano e Treville ognuno dei quali caratterizzato da condizioni pedoclimatiche differenti che si esprimono in una maggiore complessità e ricchezza aromatica del vino. A perfetta maturazione l'uva viene vendemmiata a mano in piccole ceste e poi selezionata.

La fermentazione avviene grazie a lieviti indigeni in tini d'acciaio con macerazioni medie di 5-7 giorni dove a seguire si svolge la fermentazione malolattica.

... finalmente l'inizio ...



DOMINO

Spumante Brut Rosè

Vitigno > Barbera, Freisa

Caratteristiche > spumante metodo Martinotti, colore rosa tendente all'aranciato; aromi di pietra focaia, erbe mediterranee; secco, minerale con piacevole finale agrumato

Abbinamenti > ideale per aperitivi, pic-nic, crudité e primi piatti delicati, panettone

Temperatura di servizio > 8° – 10°

L'etichetta del vino riprende una vignetta realizzata nel 1950 dal premio Pulitzer Rube Goldberg ed illustra un cervelotico effetto domino che culmina con una bottiglia stappata. L'illustrazione descrive con ironia l'eterogeneità, il complicato meccanismo e la creatività che si celano dietro alla creazione di ogni vino.

Il Domino è un blend di uve nere. Il suo vino si tinge di rosato per via del breve contatto delle bucce con la parte liquida durante la prima fermentazione. La spumantizzazione avviene secondo il metodo Martinotti, professore di Villanova Monferrato che nel 1895 inventò e brevettò la rifermentazione in autoclave.

... rubino inaspettato ...



FLEISA

Monferrato Freisa DOC

Affinamento: botte piccola 3 anni, bottiglia 6 anni

Vitigno > Freisa da vigna unica

Caratteristiche > colore rubino intenso; profumi di prugna, frutta sotto spirito, spezie e cacao; mineralità, struttura e tannicità avvolgenti

Abbinamenti > ideale per piatti strutturati come brasati, stufati, cacciagione

Temperatura di servizio > 18° – 20°

La *Fleisa* è il nostro tesoro più prezioso. Gelosamente custodito nel infernot della chiesetta *Madonna delle Grazie* adiacente alla nostra cantina, viene prodotto solo nelle annate migliori e in quantitativi limitatissimi. Nell'annata 2012 abbiamo imbottigliato 600 bottiglie numerate a mano una ad una.

Il vigneto è nascosto in un folto bosco incontaminato, ricchissimo di biodiversità, situato sotto il promontorio di Treville. La lavorazione in vigna viene eseguita con estrema cura e quasi completamente a mano con un'accurata selezione dei grappoli migliori.

La fermentazione avviene con lieviti indigeni in tini d'acciaio e con tradizionale tecnica del cappello sommerso. L'affinamento viene effettuato in piccole botti di rovere francese per 3 anni e prosegue con riposo in bottiglia per almeno altri 6 anni.





March. de' pr. di Eochenbergh 1621, de' Simiana 1672, degli Imperiali.

B. di Lucedio
Leri
Montan
Montonero

Salugia
Contea de' Mazzetti 1620, de' Pastoris 1634, contea 1666.

Verolengo
Contea degli Scaglia 1630.

Fontaneto
De Gonzaga 1600, march. 1659, march. de' S. Martino d'Aglio 1768.

Po F.

Moncestino
De' Miroglio 1245, contea 1565.

Gabiano De' Gabbiani
De' Montigli 1531, contea imper. 1533, march. de' Durazzo 1624.

S. Sebastiano
De' conti Radicati, contea de' Novarina 1673.

Monteu da Po
De' Borelli 1619, de' Massena 1665, contea de' Bonardi e Gay 1670.

Cavagnolo
Contea de' Cotti 1737.

Brusasco
De' Peloni 1554, de' Dodoli 1577, degli Scaglia 1633, contea 1651, de' Cotti.

Villa Miraglio
Antica Sign. di Miroglio.

S. Aurelio
De' Boetti

Lauriano
De' Montigli 1440, de' Ferreri 1638, contea de' Morra.

Moransengo
Contea de' Gabioneta 1634, degli Ibertis, de' Mazzetti 1774.

Moransengo

Marcorenigo
De' conti Radicati di Cocconato 1619, degli Scaglia 1637, contea 1651, de' De Gregori 1750.

Varengo
De' Montigli 1531, contea de' pesi 1616, de' Natta 1656, de' Mag

Odalengo
De' Gabbiani 1380, contea de' trozzani 1602, de' Goxani 16

L Borgone
De' conti Radicati 1486, de' Balbi 1533, de' Mascerati 1664, de' Scaglia 1638.

Piasso
De' Gattinara 1596, de' Visca 1635, de' Gastaldi 1638, de' Comuni 1679, contea 1772.

Tonengo
De' conti Radicati 1486, contea de' De Rossi 1757.

Broxolo
De' conti Radicati 1486.

Robella
De' conti Radicati 1486, contea de' Giovenoni 1772.

Corteranxo
De' Carvagni 1451, de' Natta 1519, degli Em 1632, contea 1687, de' Demagistris 1700, de' Aruzza, 1683 degli Oberti.

inzano
De' Della Chiesa

Albugnano
Della preovostura di Verzolano, contea de' Benzi 1635, de' Serra 1674.

Marmorito
De' conti Radicati, contea de' Roero 1630.

Passerano
De' conti Radicati 1486.

Murisengo
De' Natta 1445, degli Scorza 1529, contea 1661.

Berzano
De' Radicati 1486, contea de' Castiglioni 1595, bar. de' Benilacqua e Trotti 1623, de' Turinetti 1665.

Primeglio
De' conti Radicati 1486, contea de' Giussana 1772.

Montiglio
De' consorti di Montiglio 1288, contea degli Ibertis 1613, de' Gabbi 1634, de' Valenti Gonzaga 1644, march. 1652, de' Fantetti 1676, de' Montiglio 1683, de' Magni 1700, de' Cocastelli 1703.

Vergnano
Contea de' Grisella 1676, degli Scarampi 1677.

Schierano
De' conti Radicati 1486, contea de' Giussana 1772.

Villadeati
De' Prato 1

Pogliano

Moncuoco
De' Prayka 1290 con invest. della città di Chieri. De' Grisella 1619, contea 1639.

C. Varo
De' Cocastelli 1467, de' Sati 1561, contea de' Senavii 1617, de' Bulgarini 1652, de' Roberti 1680.

Pino
De' Miroglio 1619, degli Appiani 1636.

Mondonio
De' Serra 1619, de' Turca 1657, de' Benzi 1672.



riskart SA
Swiss Wine Importer

Via San Giorgio, 14
CH-6976 Castagnola
Tel. +41 79 620 39 88

f.marinotti@riskart-switzerland.com