LA CANTINA / *ABOUT THE WINERY*

L'azienda è costituita da 54 ettari coltivati a vigneto tra Vho e Sarezzano, ad un'altitudine compresa tra 250 e 300 m s.l.m.
I nostri vigneti godono di un microclima favorevole trovandosi a ridosso degli Appennini affacciati alla Pianura Padana ed influenzati dalla vicinanza del mare, a soli 60 km in linea d'aria. Definiamo il nostro metodo di coltivazione un'agricoltura del buon senso, senza l'utilizzo di fitofarmaci, con potature e sfogliature rispettose della vite.

The estate consists of 54 hectares of vineyards between Vho and Sarezzano, at an altitude between 250 and 300 m a.s.l.
Our vineyards enjoy a favorable microclimate as they are located close to the Apennines overlooking the Po Valley and influenced by the proximity of the sea, only 60 km from the area. We define our cultivation method as a common sense agriculture, without the use of pesticides, with pruning and leaf stripping that respect the vine.

IL TERRITORIO

La cantina si trova nella frazione di Vho, sulle prime colline alle spalle di Tortona, nella punta sud orientale del Piemonte.

I Colli Tortonesi, territorio storicamente vocato alla coltivazione della vite fin dagli antichi romani, si trovano al confine tra quattro regioni: Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna e Liguria. Un crocevia strategico di antichi popoli caratterizzato da uno straordinario panorama dove i vigneti si alternano a pendii scoscesi e boschi di rovere e castagno.

La vite è coltivata tra i 150 e i 400 metri di altitudine con un'estensione di circa 900 ettari.

I vitigni principali sono Barbera, Cortese, Timorasso e Dolcetto.

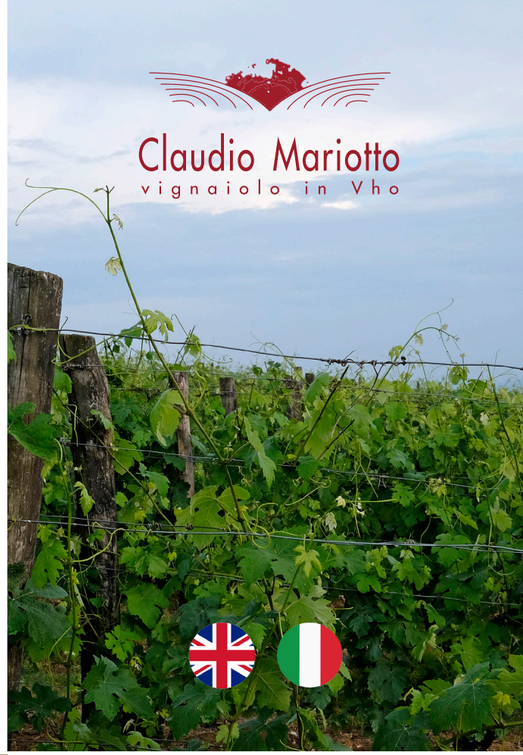
OUR REGION

The winery is located in Vho, on the first hills behind Tortona, in the south-eastern tip of Piedmont.

The Colli Tortonesi, a territory historically suited to the cultivation of vines since the ancient Romans, are located on the border between four regions: Piedmont, Lombardy, Emilia Romagna and Liguria.
A strategic crossroads of ancient peoples characterized by an extraordinary panorama where vineyards alternate with steep slopes and oak and chestnut woods.

The vine is grown between 150 and 400 meters above sea level with an extension of about 900 hectares.

The main grape varieties are Barbera, Cortese, Timorasso and Dolcetto.



CLAUDIO MARIOTTO

Claudio Mariotto, all guida dell'azienda fondata nel 1921 dal bisnonno Bepi, all'inizio degli anni '90 insieme ad altri pochi vignaioli locali, credette in un vitigno autoctono ormai abbandonato, il Timorasso, per produrre un grande vino bianco piemontese da invecchiamento.

Claudio grazie alla vita quotidiana a contatto con il vigneto decide di dar valore al suo lavoro imbottigliando il vino da lui prodotto.

Claudio Mariotto, at the helm of the winery founded in 1921 by great-grandfather Bepi, in the early 90s along with a few other local winemakers, believed in a abandoned native vine such as Timorasso to produce a great Piedmontese white wine suitable for aging.

Claudio, thanks to his daily life in contact with the vineyard, decided to give value to his work by bottling the wine he produced.

DERTHONA

Il vitigno Timorasso è un autoctono a bacca bianca della zona dei Colli Tortonesi.
Viene riportato in zona fin dal medioevo, per secoli il vitigno più coltivato del comprensorio, fino all'abbandono a vantaggio di varietà più facili e produttive.
Negli ultimi anni vi è stata la riscoperta del Timorasso, grazie soprattutto alle sue caratteristiche enologiche e alla predisposizione all'invecchiamento per molti anni.

The Timorasso grape is an autochthonous white berried grape from the Tortona Hills area. It has been brought to the area since the Middle Ages, and over the centuries it has become the most cultivated vine in the area, until abandoned in favor of easier and more productive varieties.
In recent years there has been the rediscovery of Timorasso, thanks to its oenological characteristics and the predisposition to aging for many years.

Claudio Mariotto: vignaiolo in Vho

Strada per Sarezzano, 29
15057 Tortona (AL)

Telefono e Fax / *Phone and Fax:*
(+39) 0131 868500

Email:
info@claudiomariotto.it

Campagna finanziata ai sensi del REG. UE. N. 1308/2013
Campaign financed according to EU REG. N. 1308/2013

www.claudiomariotto.it

I NOSTRI VINI

La nostra produzione punta esclusivamente sui vitigni autoctoni dei Colli Tortonesi.

La vinificazione dei bianchi, dopo una pigiatura soffice e lenta, prevede una fermentazione spontanea termocontrollata ed un successivo affinamento in vasche d'acciaio lasciando il mosto sulle fecce nobili per dodici mesi.

Il processo si conclude con un secondo affinamento da sei a dodici mesi in bottiglia.

La vinificazione dei nostri rossi cerca di mantenere l'identità territoriale dei Colli Tortonesi con macerazioni equilibrate che mantengano inalterati i profumi.

Prediligiamo l'uso di Tonneaux e Barriques nuove o al massimo di secondo passaggio.

I BIANCHI / *WHITE WINES*

- Colli Tortonesi Derthona, DERTHONA:
  Selezione delle migliori uve di Claudio.
  Selection of Claudio's best grapes.
- Colli Tortonesi Derthona, BRICCO SAN MICHELE:
  Il nostro vigneto più giovane. *Our youngest vineyard.*
- Colli Tortonesi Derthona, CAVALLINA:
  Vigneto di Timorasso di diciotto anni.
  Eighteen years old Timorasso vineyard.
- Colli Tortonesi Derthona, PITASSO:
  La nostra etichetta storica, emblema della cantina da ormai venticinque anni.
  Our historic label, emblem of the winery from twenty-five years now.
- Colli Tortonesi Derthona, L'IMBEVIBILE:
  Timorasso macerato e affinato in anfora.
  Timorasso macerated and aged in amphora.
- Mosto Parzialmente Fermentato, L'INDAGATO:
  Il nostro Moscato 'ricercato'. *Our refined Moscato.*
- V.S.Q., GRAIA:
  Una nuova prospettiva dei Colli Tortonesi.
  A new perspective of the Colli Tortonesi.
- Vino da uve appassite, HAPPYE:
  Il finale più dolce.
  The sweetest end.

OUR WINES

Our production focuses only on the native vines of the Colli Tortonesi.

The vinification of the white winess, after a soft and slow pressing, involves a spontaneous thermocontrolled fermentation and a subsequent refinement in steel tanks leaving the must on the noble lees for twelve months.

The process ends with a second refinement of six to twelve months in the bottle.

The vinification of our red wines tries to maintain the territorial identity of the Colli Tortonesi with balanced maceration that keeps the aromas unaltered.

We prefer the use of new Tonneaux and Barriques.

I ROSSI / *RED WINES*

- Colli Tortonesi Barbera, TERRITORIO:
  La nostra Barbera affinata in acciaio.
  Our Barbera aged in steel.
- Colli Tortonesi Barbera, VHO:
  Selezione delle migliori uve di Barbera dei nostri vigneti, affinata in legno di secondo passaggio.
  Selection of the best Barbera grapes from our vineyards, aged in second passage wood.
- Colli Tortonesi Barbera, POGGIO DEL ROSSO:
  Vino dedicato al papà di Claudio, detto 'il Rosso', vigna storica di Barbera a ridosso della nostra cantina
  Wine dedicated to Claudio's father, known as 'the Red', historic Barbera vineyard close to our cellar.
- Colli Tortonesi Freisa, BRAGHÉ:
  Vitigno tipicamente piemontese con una storia di oltre cinquecento anni.
  Typically Piedmontese vine with a history of over five hundred years.
- Colli Tortonesi Croatina, MONTEMIRANO:
  La nostra Croatina da invecchiamento.
  Our aging Croatina.
- Colli Tortonesi Barbera, MONLEALE:
  L'espressione e la condivisione dei Colli Tortonesi
  The expression and sharing of the Colli Tortonesi