



## LA CANTINA

L'azienda è costituita da 54 ettari coltivati a vigneto tra Vho e il Comune di 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 che si trova 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.



## IL TERRITORIO

La cantina si trova nella frazione di Vho, sulle prime colline alle spalle di Tortona, nella punta a 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.

## CLAUDIO MARIOTTO

Claudio Mariotto all'inizio degli anni '90 insieme ad altri pochi vignaioli locali, credette in una vite autoctona ormai abbandonata come il Timorasso per produrre un grande vino bianco piemontese da invecchiamento.

L'azienda è stata fondata nel 1921 dal bisnonno Bepi, portata avanti dal nonno Salvatore e dal padre Oreste.

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



## DERTHONA

Il vitigno Timorasso è un autoctono a bacca bianca della zona dei Colli Tortonesi. Viene riportato in zona fin dal medioevo, e nel corso dei secoli è arrivato a diventare il vitigno più coltivato del comprensorio, fino all'arrivo della fillossera ed al secondo conflitto mondiale.

Sono seguiti anni di progressivo abbandono delle campagne e riduzione della superficie vitata, nei quali il Timorasso è stato poco a poco abbandonato 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 di un vino di grande struttura sia al naso che in bocca.

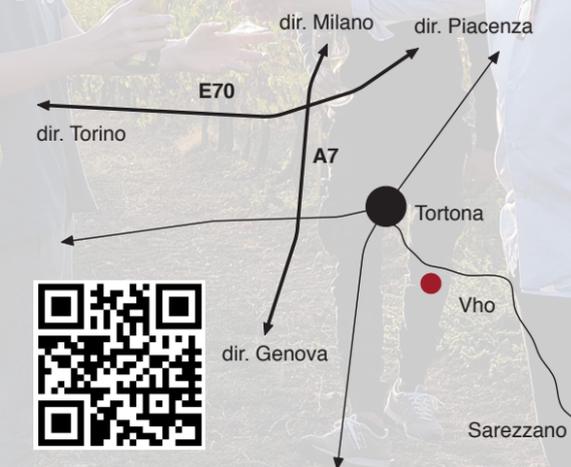


## Claudio Mariotto: vignaiolo in Vho

Strada per Sarezzano, 29  
15057 Tortona (AL)

Telefono e Fax:  
(+39) 0131 868500

Email:  
info@claudiomariotto.it



www.claudiomariotto.it



## I BIANCHI

- Colli Tortonesi Derthona, **DERTHONA**: Selezione delle migliori uve di Claudio.
- Colli Tortonesi Derthona, **BRICCO SAN MICHELE**: Il nostro vigneto più giovane.
- Colli Tortonesi Derthona, **CAVALLINA**: Vigneto di Timorasso di diciotto anni.
- Colli Tortonesi Derthona, **PITASSO**: La nostra etichetta storica, emblema della cantina da ormai venticinque anni.
- Colli Tortonesi Derthona, **L'IMBEVIBILE**: Timorasso macerato e affinato in anfora.
- Mosto Parzialmente Fermentato, **L'INDAGATO**: Il nostro Moscato 'ricercato'.



## RICONOSCIMENTI

**Tre Bicchieri** Vini d'Italia Gambero Rosso:

- Colli Tortonesi Cavallina 2019
- Colli Tortonesi Pitasso 2018, 2017, 2013, 2012, 2008, 2006, 2005, 2004

**Bibenda, Cinque Grappoli**  
Fondazione Italiana Sommelier:

- Colli Tortonesi Pitasso 2019, 2018, 2010, 2009, 2008

**Vitae, Quattro Viti**  
Associazione Italiana Sommelier:

- Colli Tortonesi Cavallina 2019
- Colli Tortonesi Pitasso 2019, 2018, 2017

**Autochtona Award 2020**  
Miglior vino bianco d'Italia:

- Colli Tortonesi Derthona 2018

## 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 ROSSI

- Colli Tortonesi Barbera, **TERRITORIO**: La nostra Barbera affinata in acciaio.
- Colli Tortonesi Barbera, **VHO**: Selezione delle migliori uve di Barbera dei nostri vigneti, affinata in legno di secondo passaggio.
- Colli Tortonesi Barbera, **POGGIO DEL ROSSO**: Vino dedicato al papà di Claudio, detto 'il Rosso', vigna storica di Barbera a ridosso della nostra cantina
- Colli Tortonesi Freisa, **BRAGHÉ**: Vitigno tipicamente piemontese con una storia di oltre cinquecento anni.
- Colli Tortonesi Croatina, **MONTEMIRANO**: La nostra Croatina da invecchiamento.





### ABOUT THE WINERY

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 which is 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.



### 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 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.

The company was founded in 1921 by great-grandfather Bepi, carried on by grandfather Salvatore and Claudio's father Oreste.

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

The Timorasso grape is an autochthonous white berried grape from the Tortonesi 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 the arrival of phylloxera and the Second World War.

Years of progressive abandonment of the countryside and reduction of the area under vines followed, in which Timorasso was gradually 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 becoming a wine with great structure both in the nose and in the mouth.

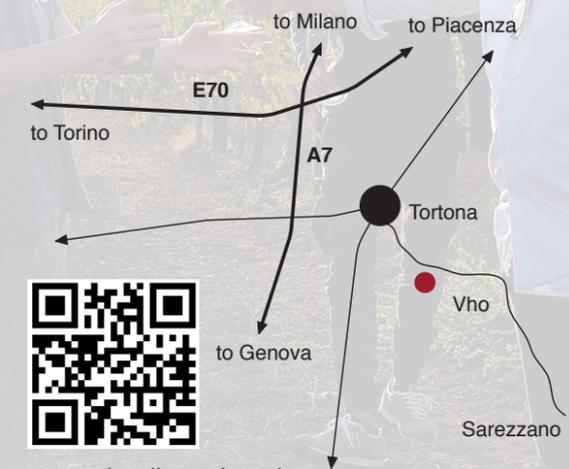


### Claudio Mariotto: vignaiolo in Vho

Strada per Sarezzano, 29  
15057 Tortona (AL)

Phone and Fax:  
(+39) 0131 868500

Email:  
info@claudiomariotto.it



www.claudiomariotto.it



## WHITE WINES

- Colli Tortonesi Derthona, **DERTHONA**:  
Selection of Claudio's best grapes.
- Colli Tortonesi Derthona, **BRICCO SAN MICHELE**:  
Our youngest vineyard.
- Colli Tortonesi Derthona, **CAVALLINA**:  
Eighteen years old Timorasso vineyard.
- Colli Tortonesi Derthona, **PITASSO**:  
Our historic label, emblem of the winery from twenty-five years now.
- Colli Tortonesi Derthona, **L'IMBEVIBILE**:  
Timorasso macerated and aged in amphora.
- Mosto Parzialmente Fermentato, **L'INDAGATO**:  
Our refined Moscato.



## PRIZES

**Tre Bicchieri** Vini d'Italia Gambero Rosso:

- Colli Tortonesi Cavallina 2019
- Colli Tortonesi Pitasso 2018, 2017, 2013, 2012, 2008, 2006, 2005, 2004

**Bibenda, Cinque Grappoli**  
Fondazione Italiana Sommelier:

- Colli Tortonesi Pitasso 2019, 2018, 2010, 2009, 2008

**Vitae, Quattro Viti**  
Associazione Italiana Sommelier:

- Colli Tortonesi Cavallina 2019
- Colli Tortonesi Pitasso 2019, 2018, 2017

**Autochtona Award 2020**  
Best white Italian Wine:

- Colli Tortonesi Derthona 2018

## 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.



## RED WINES

- Colli Tortonesi Barbera, **TERRITORIO**:  
Our Barbera aged in steel.
- Colli Tortonesi Barbera, **VHO**:  
Selection of the best Barbera grapes from our vineyards, aged in second passage wood.
- Colli Tortonesi Barbera, **POGGIO DEL ROSSO**:  
Wine dedicated to Claudio's father, known as 'the Red', historic Barbera vineyard close to our cellar.
- Colli Tortonesi Freisa, **BRAGHÉ**:  
Typically Piedmontese vine with a history of over five hundred years.
- Colli Tortonesi Croatina, **MONTEMIRANO**:  
Our aging Croatina.

