



Orlando Abrigo

Viticoltori in Treiso
Piemonte

IL TERRITORIO

Splendidi paesaggi di dolci colline che sfumano lontano sulle montagne, si completano con geometrie di vigneti e con castelli incantati. Treiso, a sette chilometri da Alba, è un paese antico situato nel punto di incontro di cinque colline. Il suo nome deriva da “Tres”, tre in latino, e sta ad indicare che la località si trova nei pressi della terza pietra miliare da Alba Pompeia. La diversità dei terreni, formati da strati di sabbia più o meno compatta di colore grigio-bruno alternati da marne calcaree bianche-bluastre, è il fattore che più determina l'unicità dei vini di questa terra. La qualità dei vini è quindi opera della natura: dipende dal sole, dal clima, dal terreno, ma anche dal modo in cui viene coltivata e curata la vite. Per questo motivo l'azienda vitivinicola Abrigo utilizza esclusivamente uve di produzione propria.





L'AZIENDA

La famiglia Abrigo si dedica da generazioni alla coltivazione dei vigneti, tramandandone l'esperienza da padre in figlio.

Nel 1988 Giovanni Abrigo, figlio di Orlando, inizia a collaborare con il padre nella conduzione dell'azienda di famiglia. Giovanni si occupa innanzitutto del miglioramento dal punto di vista tecnico della cantina nell'intento di personalizzare i vini prodotti. In seguito si impegna nell'ampliamento della superficie aziendale con l'acquisto di terreni e vigneti. Oggi, l'Azienda Agricola Orlando Abrigo conduce direttamente circa 20 Ha di vigneto coltivati con vitigni autoctoni quali Nebbiolo, Dolcetto, Barbera, Moscato e Nascetta, e in piccola parte con vitigni di carattere internazionale quali Sauvignon Blanc, Chardonnay e Merlot.



Con la costruzione della nuova cantina, ultimata nell'anno 2013, pensata come luogo di conservazione della qualità, nasce per i vini Barbaresco Montersino, Barbaresco Riserva Rongalio e Langhe Trè Plus il progetto TEMPO: una selezione di bottiglie di annate storiche, a testimonianza della cura per il nostro lavoro.

LEGENDA:



Vitigno



Ettari vigneto



Macerazione



Pressatura soffice



Affinamento in vasca inox



Affinamento in botte



Affinamento in barriques



Affinamento in bottiglia



Produzione

LANGHE

Denominazione di Origine Controllata

LIVRAIE



 Merlot 90 - 95%
Nebbiolo 10 - 5%

 Sud-Est
350 m slm
2,5 Ha
25 anni

 10 - 20 giorni

 18 - 20 mesi
40% legno nuovo

 6 - 8 mesi

 7000 Bott. 750 ml
400 Bott. 1,5 lt

Note

BARBERA D'ALBA

Denominazione di Origine Controllata

MERVISANO



 Barbera 100%

 Sud
350 - 400 m slm
1,5 Ha
50 anni

 20 - 25 giorni

 15 mesi
40% legno nuovo

 8 - 10 mesi

 7000 Bott. 750 ml
600 Bott. 1,5 lt

Note

NEBBIOLO D'ALBA

Denominazione di Origine Controllata

VALMAGGIORE



 Nebbiolo 100%

 Sud / Sud-Est
240 m slm
2,7 Ha
35 / 20 anni

 6 - 10 giorni

 12 mesi

 12 mesi

 9500 Bott. 750 ml
600 Bott. 1,5 lt
70 Bott. 3,0 lt

Note

BARBARESCO

Denominazione di Origine Controllata
e Garantita

MERUZZANO



Nebbiolo 100%



Sud-Ovest / Sud-Est
380 - 400 m slm
2,8 Ha
15 anni



20 - 25 giorni



10 - 15 mesi
Tonneaux da 500 lt
20% legno nuovo



4 - 6 mesi



300 Bott. 375 ml
15000 Bott. 750 ml
1000 Bott. 1,5 lt
300 Bott. 3,0 lt

Note

BARBARESCO

Denominazione di Origine Controllata
e Garantita



RONGALIO RISERVA



Nebbiolo 100%



Sud / Sud-Ovest
380 m slm
2,0 Ha
50 anni



70% 20 - 25 giorni
30% 45 - 50 giorni



24 mesi



12 mesi



6500 Bott. 750 ml
500 Bott. 1,5 lt
50 Bott. 3,0 lt

Note

BARBARESCO

Denominazione di Origine Controllata
e Garantita



MONTERSINO



Nebbiolo 100%



Sud / Sud-Ovest
380 m slm
2,0 Ha
50 anni



20 - 25 giorni



18 mesi
15% legno nuovo



12 mesi



6500 Bott. 750 ml
500 Bott. 1,5 lt
50 Bott. 3,0 lt

Note

LANGHE

Denominazione di Origine Controllata



TRÉS PLUS



Chardonnay 85%
Nascetta 15%



Sud-Est
450 m slm
2,0 Ha



Pressatura soffice



Chardonnay 12 mesi
30% legno nuovo



Nascetta 12 mesi



12 mesi



8000 Bott. 750 ml
400 Bott. 1,5 lt

Note

SAUVIGNON

Vino Varietale

D'AMBLÉ

Dalla vendemmia 2016



Sauvignon 100%



Est
500 m slm
2,0 Ha



Pressatura soffice



16 - 20 mesi



4 - 6 mesi



8000 Bott. 750 ml
500 Bott. 1,5 lt

Note

LANGHE NEBBIOLO

Denominazione di Origine Controllata

SETTEVIE



Nebbiolo 85%
Barbera 15%



Est / Sud-Ovest
400 m slm
1,5 Ha



15 - 20 giorni



30% 10 - 12 mesi



70% 10 - 12 mesi



6 mesi



10000 Bott. 0,75 cl
600 Bott. 1,5 lt

Note

Il bello del gatto è accarezzarlo...

DOLCETTO D'ALBA

Denominazione di Origine Controllata

DELL'ERTO



Dolcetto 100%



Sud-Ovest / Est
420 m slm
1,5 Ha



4 - 6 giorni



6 - 9 mesi



5 - 6 mesi



10000 Bott. 750 ml

Note

BARBERA D'ALBA

Denominazione di Origine Controllata

RORETO



Barbera 100%



Sud-Ovest / Est
300 - 400 m slm
2,5 Ha



10 - 15 giorni



50% 10 - 12 mesi



50% 10 - 12 mesi



6 mesi



15000 Bott. 750 ml
600 Bott. 1,5 lt

Note

MOSCATO D'ASTI

Denominazione di Origine Controllata
e Garantita



Moscato bianco
di Canelli 100%



Est - Ovest
400 m slm
0,6 Ha



Pressatura soffice



15 - 30 giorni
tempo di fermentazione



1 mese



6000 Bott. 750 ml

Note

...“Si tratta di un manufatto estremamente semplice,
che è stato concepito per fondersi tra i materiali del paesaggio della Langa:
la terra, le piante delle vigne, i pali in legno di castagno...

...Più passerà il tempo, più l'oggetto sarà aggredito dalla natura,
secondo cicli stagionali che creeranno effetti sempre diversi
e mai uguali durante l'anno.

L'architettura si nasconderà e diventerà parte del territorio...”

Marco Ferreri



Orlando Abrigo

CANTINA ORLANDO ABRIGO

Fraz. Cappelletto, 5 - 12050 Treiso CN - Italia

Tel. +39 0173 630533 - Fax +39 0173 630907

info@orlandoabrigo.it - www.orlandoabrigo.it