



idee Regalo

CASCINA
PELLERINO





Un'indagine condotta da Esperya ha evidenziato che durante le feste verranno stappate 75 milioni di bottiglie di spumante e 160 milioni di vino, per un totale di 235 milioni di bottiglie...

Tutti apprezzano il dono di una bottiglia di buon vino. Sfogliando questo catalogo troverete una vasta gamma di idee regalo per soddisfare qualsiasi esigenza, dal semplice dono per un amico agli omaggi promozionali di un'azienda.

Le confezioni regalo di Cascina Pellerino, nell'elegante scatola in cartone serigrafata in argento o nella prestigiosa cassetta in legno marchiata a caldo, sono l'ideale per chi desidera fare un dono esclusivo.

La vita è troppo breve per bere vino mediocre...



Cascina Pellerino è un'azienda vitivinicola basata sulle migliori tradizioni piemontesi, fondata dalla famiglia Bono è ora diretta dal figlio Cristiano e dal suo socio Roberto Ghione. I Vigneti di proprietà sono distribuiti nei comuni di Canale, Monteu Roero, S. Stefano Roero e Veza d'Alba; zone estremamente vocate alla

CASCINA
PELLERINO

viticoltura. La cantina, di nuova costruzione, è completamente moderna, funzionale e divisa in tre zone di lavorazione: vinificazione, imbottigliamento e barricaia. La ricerca costante della qualità e dell'eleganza la pongono come azienda di riferimento nel panorama vinicolo Roerino.



Roero Arneis "Boneur"

DOCG



Prodotto da uve 100% Arneis

L'ARNEIS "BONEUR" è un vino che si presenta limpido e cristallino, di colore giallo paglierino. All'olfatto è ricco, fresco, fruttato con sentori di pesca, albicocca e frutti tropicali come ananas e banana. Al gusto il suo ingresso è morbido con una leggera neratura acida sul finale, che esalta la sua freschezza. Il "Boneur" è un vino adatto ad essere bevuto a tutto pasto, particolarmente indicato come aperitivo e per antipasti. Temperatura di servizio 8-10° C.

Barbera d'Alba Superiore "Gran Madre" DOC



Prodotto da uve 100% Barbera

Dai vigneti migliori nascono le uve atte a diventare la BARBERA D'ALBA "GRAN MADRE". È un vino di grande struttura, affinato per circa 24 mesi in piccole botti di rovere francese. Si tratta di un vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei, dai profumi di frutti di bosco e con sentori di frutta matura. Si consiglia l'abbinamento con secondi piatti a base di carne. Temperatura di servizio 20-22° C.

Roero Arneis "Desirè"

DOCG



Prodotto da uve 100% Arneis.

Il vino ARNEIS "DESIRE" nasce dalle uve migliori provenienti dai vigneti del Bricco della Salute. È un vino fresco ed elegante, che si presenta con il tipico colore giallo paglierino brillante. Al naso spiccano gli armoni fruttati tipici del vitigno, resi ancora più eleganti dall'attenta vinificazione. Al gusto presenta un ottimo equilibrio tra morbidezza e acidità; il sapore è persistente con una nota fresca sul finale. Ottimo bevuto a tutto pasto, abbinato a secondi piatti di pesce e primi piatti di riso. Temperatura di servizio 8-10° C.

Langhe Nebbiolo "Giò"

DOC



Prodotto da uve 100% Nebbiolo

IL NEBBIOLO "GIO" nasce dai vigneti del comune di Monteu Roero. È un vino di media struttura, di pronta beva, dal colore rosso rubino. Il profumo è fruttato con sentori di frutti rossi come ciliegia e amarena. L'affinamento, che dura circa 6 mesi, avviene in botti di rovere di grandi dimensioni. Perfetto con carni rosse e selvaggina. Temperatura di servizio 16-18° C.

Nebbiolo d'Alba "Denise"

DOC



Prodotto da uve 100% Nebbiolo

Da una parte dei vigneti del comune di Monteu Roero nascono le uve atte a divenire il NEBBIOLO D'ALBA "DENISE". È un vino di buona struttura, di colore rosso rubino. Il profumo è fruttato, con note di frutti rossi e un leggero sentore di legno dato dall'affinamento in botti di legno di rovere per 12 mesi. Al gusto è elegante e strutturato, adatto ad essere abbinato a tutto pasto o con secondi importanti di carne. Temperatura di servizio 16-18° C.

Barbera d'Alba "Diletta"



Prodotto da uve 100% Barbera

La BARBERA "DILETTA" proviene dai vigneti situati nel comune di Monteu Roero. È un vino giovane, con un buon nervo acido. Segue un primo affinamento in piccole botti di rovere, per circa 4 mesi, per poi finire l'affinamento in vasche d'acciaio. In bocca è un vino vigoroso, di buona struttura, fresco, dal colore rubino carico con profumi di frutti di bosco e ciliegie. Adatto ad essere conservato in cantina oppure abbinato tutti i giorni al piatto preferito. Temperatura di servizio 18° C.

Roero Superiore "Vicot"

DOCG



Prodotto da uve 100% Nebbiolo

Il ROERO "VICOT" nasce dai vigneti situati nei comuni di S. Stefano e Monteu Roero da uve selezionate e diradate. Viene affinato per circa 24 mesi in piccole botti di rovere francese. Si presenta con un colore rosso rubino con leggeri riflessi granata dati dopo l'invecchiamento. Il profumo è intenso ed etereo, in bocca è caldo e asciutto. È particolarmente adatto all'abbinamento con piatti di carne e selvaggina. Temperatura di servizio 16-18° C.

Roero "Andrè" DOCG



Prodotto da uve 100% Nebbiolo

Il ROERO "ANDRÈ" è un vino ottenuto da uve provenienti da vigneti che conferiscono a questo vino una struttura più leggera rispetto al superiore "Vicot"; ma tali da ottenere un vino importante. Pronto alla beva dopo 12 mesi di affinamento in legno. È dunque un vino di colore rosso rubino con sentori di frutta fresca quali prugna e lampone. Al palato risulta caldo e piacevole, adatto ad accompagnare secondi di carne o bevuto a tutto pasto. Temperatura di servizio 16-18° C.

Roero Riserva "Leoni"

DOCG



Prodotto da uve 100% Nebbiolo

Da una piccola parte delle uve utilizzate per la produzione del "Vicoi" sono selezionate le uve atte a diventare il ROERO RISERVA "LEONI". Si presenta di colore rosso rubino, con riflessi aranciati donati dal lungo affinamento in barriques di rovere per 30 mesi. All'olfatto è molto ricco con note di frutta rossa matura in particolare di prugna. Al gusto presenta una grande struttura con tannini morbidi. Questo vino è particolarmente adatto ad accompagnare piatti di selvaggina e secondi importanti e ricchi. Temperatura di servizio 18-20° C.

Passito "Poch ma Bon"

DOCG



Prodotto da uve passite 100% Arneis

Il POCH MA BON nasce dalla scelta dei migliori grappoli di Arneis, messi ad appassire per circa 3 mesi in piccole cassette di legno. Le uve vengono poi pressate a bassa temperatura, con una resa uva-mosto del 20%. E' un vino dolce, molto grasso, ma mai stucchevole; caratteristiche che lo rendono un ottimo abbinamento a dessert se fresco, oppure a formaggi stagionati se a temperatura ambiente.

Birbet "Anni"

Prodotto da uve 100% Brachetto

L'origine del vino BIRBET è nel vitigno Brachetto, un altro simbolo della tradizione piemontese. È un vitigno a maturazione precoce il cui mosto viene fermentato solo parzialmente. Il suo colore è rosso rubino con riflessi violacei. Il profumo è intenso, spiccatamente aromatico e fragrante, che ricorda i grappoli d'uva. Il sapore è morbido, con una sottile vena dolce bilanciata da una componente acidula molto gradevole e stimolante.

Da servire fresco



Dolcetto d'Alba "Gabry"

DOC

Prodotto da uve 100% Dolcetto

Il DOLCETTO "GABRY" nasce dai vigneti di Madonna di Como. Si presenta nel bicchiere di colore rosso rubino con riflessi violacei. Al gusto è ricco, armonico con una buona struttura e dal finale sego. E' un vino adatto ad essere bevuto a tutto pasto, specialmente con secondi di carne. Temperatura di servizio 18°C.



Felizia Brut METODO CLASSICO



La spumantizzazione del Felizia Brut avviene secondo il metodo classico, ottenuto da uve di Pinot nero, Chardonnay e Arneis.

Si presenta con un bel colore giallo paglierino e un perlage fine. Al naso richiama i sentori tipici del metodo classico con note di crosta di pane, floreali e con sentori di frutta tropicale. Al palato risulta fresco e di corpo, con una buona persistenza gusto olfattiva.

Ottimo come aperitivo e adatto ad accompagnare piatti di pesce. Temperatura di servizio 6-8° C.

Legenda

Gambero Rosso - Slow Food Editore



Vini buoni nelle loro rispettive categorie



Vini da molto buoni a ottimi nelle loro rispettive categorie



Vini da molto buoni ad ottimi che hanno raggiunto le degustazioni di finale



Vini eccellenti nelle loro rispettive categorie

Duemila Vini - Bibenda Editore



Vini d'eccellenza



Vini di grande livello e spiccato pregio



Vini di buon livello e particolare finezza



Vini di medio livello e piacevole fattura



Godibile sin d'ora e per altri 2 anni



Godibile sin d'ora e per altri 3 - 5 anni



Godibile sin d'ora e da conservare oltre i 5 anni









CASCINA PELLERINO



René

Langhe
Monte di Cassino
Dossola

CASCINA PELLERINO

Diletti
Montino d'Alba

Montino d'Alba
Cascina Pellerino

CASCINA PELLERINO

Desire
Spalto Rosso

Montino d'Alba
Cascina Pellerino

CASCINA PELLERINO

André
Spalto Rosso

Montino d'Alba
Cascina Pellerino



CASCINA
PELLERINO



Barbera d'Alba
Gran Madre

CASCINA PELLERINO
Barbera d'Alba

CASCINA
PELLERINO



ROSTO RISERVA
Lomi

 **CASCINA
PELLERINO**
Monteu Roero - Italia





LA MEJA
LEGNAMI





ALABASTER s.r.l.

Calvin Aebler



GAMBERO ROSSO & SLOW FOOD - VINI D'ITALIA 2009

"Le nuove - o comunque più recenti - etichette, dal Rosato al Brut, dall'Arneis Desiré alla Barbera Dilettta, colgono tutte nel segno di una profonda bevibilità e sono il risultato di un'indubbia capacità di trattare con competenza la materia prima che arriva in cantina."

DUEMILAVINI 2009 - BIBENDA A.I.S.

"Davvero lunga la lista dei vini Cascina Pellerino, tutti di indubbia qualità e piacevole sorso: Arneis, Barbera e Nebbiolo, i più significativi vitigni del territorio roerino posto alla sinistra del Tanaro."

DUEMILAVINI 2006 - BIBENDA A.I.S.

"Gamma di vini con medie molto buone per l'azienda di Cristiano Bono, che da anni incasella prodotti di qualità eccellente, sapendosi districare tra le varie annate con navigata perizia."

GAMBERO ROSSO & SLOW FOOD - VINI D'ITALIA 2006

"Da quest'anno Cristiano ha costituito una società con Roberto Ghione, finalizzata ad un deciso salto produttivo della cantina... senza perdere di vista il concetto di fondo, che è la qualità dei vini."

DUEMILAVINI 2005 - BIBENDA A.I.S.

"Cristiano Bono, irruente ed appassionato, è un esempio significativo di vignaiolo roerino... la qualità è sempre tra le più elevate."

GAMBERO ROSSO & SLOW FOOD - VINI D'ITALIA 2004

"Ormai ex enfant prodige... Cristiano Bono è entrato nella fase della maturità professionale... dopo aver raggiunto i vertici della qualità sul territorio non tarderà ad imporsi nel panorama regionale."

DUEMILAVINI 2004 - BIBENDA A.I.S.

"Sempre bene, anzi in crescita. Cristiano Bono, dalla sua Cascina sul bricco della salute, ogni anno favorisce vini di maggior spessore e consapevolezza."

LE GUIDE DELL'ESPRESSO - VINI D'ITALIA 2004

"...Una delle rivelazioni piemontesi dell'anno: che dire di più?"





Foto: Gropi Art, Castellano studio - immaginazione Gropi Art, Mantova (CN)

CASCINA
PELLERINO

Loc. S.Anna, 93 - 12040 Monteu Roero (Cn) - Tel./Fax (+39) 0173-978171 - Fax 0175 249194 - cell 335-8044612 - www.cascinapellerino.com - info@cascinapellerino.com