

श्री

PEDEM₂NTIS



PEDEMONTIS

è l'agricoltura del futuro.

Un'azienda agricola promiscua dove **bosco e tartufaie, vigne e noccioleti, pratiche agricole e animali** respirano all'unisono, condividendo uno spazio di **cooperazione** che rafforza la vitalità dell'ambiente e regala eccellenze di rara perfezione.

Le relazioni fra i viventi formano delle comunità la cui forza è in grado di influire attivamente sull'ambiente fisico.

Stefano Mancuso

CI PRENDIAMO CURA DEI BOSCHI

recuperando zone marginali

Pedemontis accudisce e cura oltre 39 ettari fra boschi e vigneti sulle colline di **Langhe, Roero e Monferrato**, ai piedi delle Alpi.

A questo patrimonio si aggiungono oltre **210 ettari di boschi e prati** sui rilievi dell'Appennino, ai confini del Piemonte. Zone marginali, spesso strappate all'abbandono, pazientemente riportate in vita per contribuire a un progetto che fa della **sostenibilità** la sua principale missione produttiva.

COLTIVIAMO IL PIEMONTE e i suoi profumi

Pedemontis è il profumo del Piemonte.

Grandi vini, Nocciole IGP Piemonte

e **Tartufo Bianco d'Alba**: i nostri prodotti sono l'essenza e la memoria olfattiva della Regione più acclamata e rinomata della gastronomia internazionale.

SIAMO PRODUTTORI DI OSSIGENO per gusti che "ispirano"

Pedemontis produce ossigeno e respira l'aria pulita dei suoi boschi.

È il sogno di un'agricoltura che non lascia impronta carbonica **sull'ambiente**, che "ispira" e favorisce la naturale simbiosi tra natura spontanea, agricoltura e ambiente umano.

TUTTI I NUMERI DI UN'AGRICOLTURA PROMISCUA

260
ettari coltivati

120
ettari di boschi

90
ettari di pascoli

26
ettari dedicati alla tartuficoltura

13
ettari vitati

4
vitigni: barbera, nebbiolo, arneis,
favorita

3
ettari a nocciolo

8
ettari a prato per la produzione
di fieno

30
asini

GLI ALBERI E L'OSSIGENO

2.684
alberi ad alto fusto
(pioppi bianchi e neri, farnie, olmi)

7.150
tonnellate di O₂
reintrodotte in atmosfera

104
tonnellate di CO₂
sequestrate ogni anno

Pari alla produzione annua di CO₂ di:
65 appartamenti monofamiliari
742.000 Km percorsi da un'auto a benzina
di media cilindrata
1.120 postazioni Pc di un ufficio



I TARTUFI

Il profumo del Piemonte

Pedemontis coltiva 26 ettari di bosco dedicati alla tartuficoltura, dalla creazione di tartufaie controllate e alla protezione delle tartufaie naturali.

Mettiamo in atto pratiche agricole e agronomiche per incentivare la crescita del **Tartufo Bianco** e migliorare la sua qualità.

Assicuriamo la tracciabilità del **Tartufo**, con una filiera controllata e verificata.



NOCCIOLE

Corilicoltura piemontese

Da almeno un secolo, la corilicoltura è parte integrante del paesaggio agricolo delle colline piemontesi, che hanno trovato nella cultivar **Tonda Gentile delle Langhe** la loro espressione più compiuta, oggi tutelata dall'Igp **Nocciola Piemonte**.



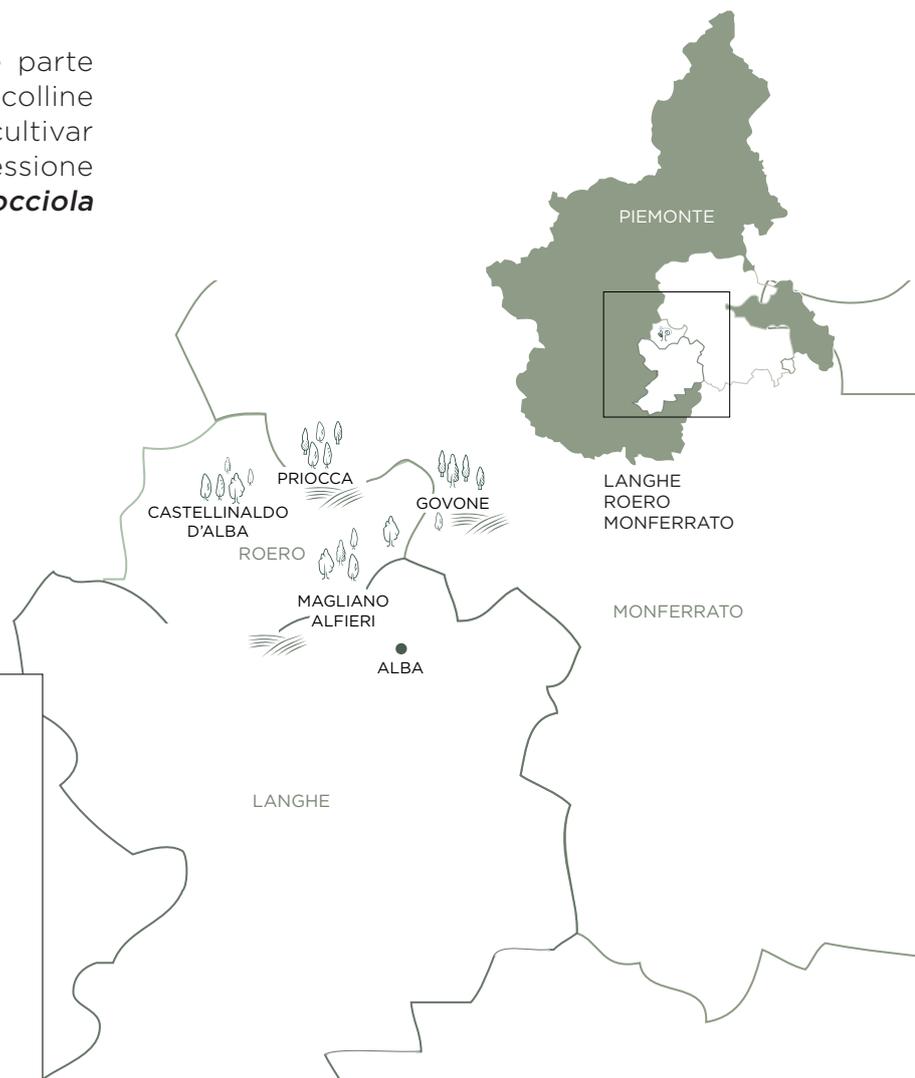
Pedemontis coltiva 3 ettari di nocciolieti tra le colline di Langhe e Roero seguendo la stessa visione riservata al bosco e al vigneto: **conduzione manuale** dei nocciolieti, **riduzione dei trattamenti** al minimo indispensabile e **salvaguardia della ricchezza biologica** dei terreni.

LA VIGNA E I VINI

Siamo nel Roero, terra di finezza, scrigno di biodiversità.

Pedemontis coltiva direttamente **13 ettari** di vigneti di proprietà immersi nei boschi del Roero, tra **Magliano Alfieri** e **Castellinaldo, Priocca** e **Govone**, terra d'antica vocazione viticola e straordinaria biodiversità, i cui caratteristici terreni sabbiosi si esprimono in vini di particolare **eleganza** e **finezza**, dai profumi delicati e intensi. I vitigni coltivati sono solo quelli autoctoni e tradizionali: la **Barbera** e il **Nebbiolo** per i rossi; l'**Arneis** e la **Favorita** per i bianchi. Vitigni con una storia secolare, riportati a nuova vita e reintrodotti all'interno della viticoltura a ciclo chiuso che regola la nostra pratica agricola.

Le nostre vigne si estendono sulla sinistra orografica del fiume Tanaro, nelle aree più vocate del Roero e quelle più vitate, caratterizzate da declivi aspri e spesso ripidi, solcati da rii e piccoli specchi d'acqua.





GAJET

Langhe Favorita d.o.c.

La favorita è un vitigno piemontese di cui si hanno tracce in Piemonte sin dal 1600, quando viene menzionata nei registri di cantina dei Conti Roero di Veza e Guarene. Storicamente, l'uva del vitigno favorita deriva dal vermentino, che si dice sia partito dalla Spagna per transitare in Francia e in seguito sbarcare in Sardegna, per poi arrivare anche in Liguria e Piemonte, in particolare nel Roero. Oggi, la Favorita è un vino di nicchia elegante, espressivo e con una buona persistenza aromatica.



VIGNETO

Situato nel Roero; 0,42 ettari, esposizione Sud Ovest, a 250 m.s.l.m.

Età media 8 anni.



SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Bouquet intenso e fruttato con note di fiori bianche, pesca e mela renetta. In bocca è fresco, con una gradevole complessità nel retrogusto.



VINIFICAZIONE

Pigiadiraspatura con convogliamento in pressa, dove avviene una pressatura soffice del mosto.



FERMENTAZIONE

In botti di acciaio a temperatura controllata per 3 settimane. Segue affinamento in acciaio su lieviti per 5 mesi. Il vino viene imbottigliato e lasciato riposare in bottiglia per almeno 30 giorni.

CODICE	PRODOTTO	VOLUME	Pz./Ct.
P01FAGA075	GAJET - Langhe Favorita D.O.C.	750 ml.	6



ARAJS

Roero Arneis d.o.c.g.

Antico vitigno dalle uve a bacca bianca coltivato sin dal 1400 nel Roero. Per secoli vinificato dolce o in versione vermouth, ha conosciuto un periodo di splendore legato alle corti reali europee, per poi rischiare l'estinzione verso i primi del '900 quando, a causa della sua difficoltà nell'essere coltivato e alla scarsa resa, venne quasi abbandonato a favore di vitigni più generosi e semplici da coltivare come lo chardonnay. Dalla fine degli anni '60 del Novecento, ha conosciuto la sua rinascita e la valorizzazione grazie alla vinificazione a secco e in purezza. Oggi, è il vino bianco piemontese per antonomasia.



VIGNETO

Situato nel Roero; 0,45 ettari, esposizione Sud Ovest, a 270 m.s.l.m.

Età media 9 anni.



SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino intenso. Bouquet delicato con note di frutti esotici, pera matura e miele di acacia. In bocca è morbido, con una gradevole freschezza nel retrogusto.



VINIFICAZIONE

Pigiadiraspatura con convogliamento in pressa, dove avviene una pressatura soffice del mosto.



FERMENTAZIONE

In botti di acciaio a temperatura controllata per 3 settimane. Segue affinamento in acciaio su lieviti per 5 mesi. Il vino viene imbottigliato e lasciato riposare in bottiglia per almeno 30 giorni.

CODICE	PRODOTTO	VOLUME	Pz./Ct.
P01ARAR075	ARAJS - Roero Arneis D.O.C.G.	750 ml.	6



BAJET

Barbera d'Alba d.o.c.

Il vitigno barbera è ben radicato in Piemonte, e trova la sua espressione più elegante nel territorio di Alba, dove questo fu importato da Asti nel '600. Vino tradizionalmente "da pasto", ultimamente ha avuto un importante miglioramento qualitativo grazie ai processi di vinificazione e scelta delle uve più accurati, al punto da arrivare a competere sotto il profilo organolettico con vini assai più blasonati.

Il nome Bajet indica nel dialetto locale il giovane soldato di leva, a simbolo della vitalità tipica della giovinezza, in un vino di pronta beva.



VIGNETO

Con un'estensione di 0,55 ettari a 270 m.s.l.m., con ottima esposizione Sud Ovest.



SCHEDA ORGANOLETTICA

Denso colore rubino. Profumi ampi e complessi con note di frutti rossi, marmellata di frutta, cannella, vaniglia, peperone. Dotato naturalmente di buona acidità, questa viene attenuata nella d.o.c. di Alba dal suo gusto pieno e morbido.



VINIFICAZIONE

In vasche di acciaio dopo diraspatura, con lieviti indigeni.



FERMENTAZIONE

Fermentazione alcolica per 8 mesi in vasche di acciaio a temperatura controllata. Segue affinamento per 5 mesi in acciaio su lieviti.

CODICE	PRODOTTO	VOLUME	Pz./Ct.
PO1BAJE075	BAJET - Barbera d'Alba D.O.C.	750 ml.	6



RUVAJ

Nebbiolo d'Alba d.o.c.

Il vitigno nebbiolo è ritenuto autoctono del Piemonte; già nel primo secolo dopo Cristo Plinio il Vecchio lodava le doti di questo vitigno. La prima citazione esplicita del nome Nebbiolo risale però al 1268, mentre nel 1303 abbiamo la prima citazione di coltivazione nel Roero. Questa varietà è famosa per vini di lungo invecchiamento come Barolo, Barbaresco, Ghemme.

Il nome Ruvaj indica il rovo, presente nelle aree boschive dell'azienda.



VIGNETO

Con un'estensione di 0,80 ettari a 270 m.s.l.m., con ottima esposizione Sud Est.



SCHEDA ORGANOLETTICA

Limpido colore granata. Profumo fruttato e caratteristico con sentori del lampone, del geranio, della fragolina selvatica e quelli speziati di cannella e di vaniglia. Vellutato e armonico in bocca.



VINIFICAZIONE

In vasche di acciaio dopo diraspatura, con lieviti indigeni.



FERMENTAZIONE

Fermentazione alcolica per 4 settimane in vasche di acciaio a temperatura controllata, seguita da fermentazione malolattica in acciaio per 2 settimane. Segue affinamento in tonneau per 11 mesi.

CODICE	PRODOTTO	VOLUME	Pz./Ct.
PO1NERU075	RUVAJ - Nebbiolo d'Alba D.O.C.	750 ml.	6

BETLEM

Barbera d'Alba d.o.c.
SUPERIORE



Il vitigno barbera è ben radicato in Piemonte, e trova la sua espressione più elegante nel territorio di Alba, dove questo fu importato da Asti nel '600.

Vino tradizionalmente "da pasto", qualche decennio fa con un'immagine rustica e poco prestigiosa, ultimamente ha avuto un importante miglioramento qualitativo ottenuto mediante processi di vinificazione e scelta delle uve più accurati, al punto da arrivare a competere sotto il profilo organolettico con vini assai più blasonati.

Betlem prende il nome dal singolo vigneto che sorge sulla collina di Betlemme, nel comune di Priocca al confine con San Damiano d'Asti. Peculiarità dei suoli è la presenza di formazioni gessoso solifere miste a calcare, salgemma, sabbie e argille. Terreni complessi e strutturati che abbiamo scelto di destinare esclusivamente al vitigno barbera, che qui raggiunge un'impressionante verticalità espressiva. Questo è il vino simbolo di Pedemontis.



VIGNETO

Con un'estensione di 1 ettaro a 270 m.s.l.m., in leggera pendenza verso Sud e con ottima esposizione Sud Ovest.



SCHEDA ORGANOLETTICA

Intenso colore rubino con riflessi porpora. Crus single vineyard di notevole gradazione alcolica, corpo strutturato e buona spalla acida, dai profumi fini, intensi e piacevolmente fruttati, con prevalenza di prugna nera e mora.



VINIFICAZIONE

In vasche di acciaio dopo diraspatura, con lieviti indigeni e leggeri rimontaggi.



FERMENTAZIONE

Fermentazione alcolica per 4 settimane in piccole vasche di acciaio a temperatura controllata, sulle bucce.

A seguire fermentazione malolattica per 2 settimane in acciaio ed affinamento di 11 mesi, per il 70% in tonneau, e per il 30% in barrique, per aggiungere complessità.

CODICE	PRODOTTO	VOLUME	Pz./Ct.
PO1BABE075	BETLEM - Barbera d'Alba Superiore D.O.C.	750 ml.	6





PEDEM₂NTIS

Strada Valfenera 6
12040 Priocca CN, (IT)

www.pedemontis.it

DISTRIBUITO DA:

Tartuflanghe srl

Loc. Catena Rossa, 7 - 12040 Piobesi d'Alba (CN) - Italy

commerciale@tartuflanghe.com

+39 0173361414