



www.colombovino.it info@colombovino.it

Cascina Pastori.Soc.Agr.Sempl reg.Cafra 172/B 14051 Bubbio AT. tell/fax. 0144.852807
.P.iva/C.F. 01317970059

Produzione

Nel cuore della Langa Astigiana il Cardiologo Antonio Colombo e l'enologo Riccardo Cotarella condividono un affascinante progetto dove, applicando i precetti di un agricoltura rispettosa, si producono vini che esprimono l'identità di questo territorio.

La filosofia aziendale è insieme la più moderna strategia imprenditoriale e il maggior rispetto delle tradizioni contadine, senza forzature la cura estrema delle vigne di Pinot nero, Chardonnay, Moscato d'Asti; moderne tecnologie in cantina, non per "fare" i vini, ma per conservare la massima naturalità delle uve; non ultimo il pensiero agli usi antichi delle uve".

Vinifichiamo unicamente da uve dei nostri vigneti, Pantalini, il Bricchetto, il Vivaro, Prato lungo, le Banchine vitati a Pinot nero otteniamo in purezza "**Apertura**" di medio, lungo invecchiamento, anche in versione **Spumante Alta Langa rosè riserva**.

Dal vigneti la Fornace, il Magueb, CantaLupo, sempre in purezza lo Chardonnay **Silviandre**.

Dal vigneti il Fontanino e il Piano vitati a Moscato d'Asti nasce "**Pastù**" un classico ed elegante Moscato, viene prodotto nella tipologia passita solo nelle migliori annate prendendo il nome di "**Pastù Tardi**".

Attenzione alla terra, lavori in vigna accurati, produzioni contenute, studio e ricerca in cantina per un continuo miglioramento nella qualità dei vini prodotti, sono ciò che contraddistingue l'azienda vitivinicola Colombo-Cascina Pastori.

Storia

Due vite che si incrociano lungo il loro cammino per condividere insieme un affascinante sfida. Succede a Bubbio, piccolo borgo immerso nel cuore della Langa Astigiana, dove la vigna ha radici che risalgono fin ai tempi dei romani. Qui tra silenziosi boschi e un paesaggio ancora incontaminato, il cardiologo di fama internazionale Antonio Colombo ha trovato terreno fertile per trasformare la sua passione per il vino in un progetto ambizioso e proiettato nel futuro. Dopo l'acquisto, nel 2004, dei 10 ettari di vigneto che circondano Cascina Pastori, il progetto ha mosso i primi passi nel 2006 con l'inaugurazione della nuova cantina, concepita senza voli pindarici e nel pieno rispetto dell'ambiente circostante. Ma è dal luglio 2010, dopo un incontro "fortuito", che l'azienda ha allargato la sua prospettiva, ovvero dal momento in cui il cardiologo Colombo e l'enologo Riccardo Cotarella sono entrati in contatto. Per motivi tutt'altro che vitivinicoli. Nasce così l'Azienda Vitivinicola Colombo Antonio e figli ossia Andrea e Paola che seguono quotidianamente la Cascina.



www.colombovino.it info@colombovino.it

Cascina Pastori.Soc.Agr.Sempl reg.Cafra 172/B 14051 Bubbio AT. tell/fax. 0144.852807
.P.iva/C.F. 01317970059

Filosofia

Dopo un recupero della tenuta in piena sintonia con il “decontaminato” ambiente circostante, si avvia la produzione di vini di carattere, capaci di distinguersi dai soliti noti, proprio per la volontà di valorizzare il vitigno Pinot Nero che in Piemonte ha origini antiche, riconducibili alla corte Sabauda e al Marchese Leopoldo Incisa della Rocchetta.

La conoscenza “fortuita” tra Colombo e Cotarella segna la svolta, l’enologo affiancato dal suo staff altamente specializzato avvia un meticoloso lavoro in vigna e in cantina che, comincia a dare i suoi frutti in termini di qualità e personalità.

I 7 ettari di Pinot Nero, protagonisti in purezza assoluta sia di “Apertura che dello Spumante Alta Langa Riserva rosè, vengono cullati con maniacale attenzione con il preciso intento di diventare i grandi protagonisti della filosofia dell’Azienda vitivinicola Colombo.

“La presenza di un vitigno intrigante come il Pinot Nero spiega l’enologo Riccardo Cotarella è stato fondamentale al momento di sposare il progetto del prof.Colombo. Valorizzare il Pinot nero in Piemonte ha avuto subito una grande attrattiva tecnica e commerciale. Ho rifiutato diverse aziende che mi hanno proposto di lavorare con il Pinot nero nella convinzione di aver trovato qui, anche con un pizzico di sana presunzione, fattori determinanti. Per questo abbiamo lavorato in piena sintonia con l’azienda per dare una precisa identità al vitigno che rappresenta il terroir di Bubbio e meglio ancora quello della Cascina Pastori. Ci sono tutti i presupposti per fare di questa azienda una vera e propria chicca del Piemonte”.

Geografia

La Langa Astigiana affascina ed ispira, l’azienda vitivinicola Colombo-Cascina Pastori, nasce a Bubbio un grazioso borgo che sorge su una terrazza rocciosa dove il suo castello domina i pendii e le colline della Langa Astigiana, quella cara a Cesare Pavese.

Qui a Bubbio sorge l’Azienda Vitivinicola Colombo raggiungibile percorrendo una strada sterrata, verso l’interno della collina di fronte al paese. I suoi 10 ettari di proprietà sono posizionati in modo ideale all’interno di un vasto anfiteatro collinare esposto a sud est con ventilazione costante che favorisce temperature ottimali e buone escursioni termiche. Nei vigneti attorno all’azienda i filari di Pinot nero, di Chardonnay e di Moscato d’Asti, vitigni storici di questo territorio, sono impiantati tra colline ricche di boschi rigogliosi che si estendono sino a lambire l’Appennino ligure che le separa dal mare savonese



www.colombovino.it info@colombovino.it

Cascina Pastori.Soc.Agr.Sempl reg.Cafra 172/B 14051 Bubbio AT. tell/fax. 0144.852807
.P.iva/C.F. 01317970059

Cultura

Bubbio, la prima terra con il nome di un vino.

Bubbio è un piccolo paese nel cuore della Langa Astigiana. L'origine di questo luogo si fa risalire verso il 173 a.c. quando le legioni romane al comando del console Popilio Lenante conquistarono queste zone. Il Bubeum o Bubleum era un vino apprezzato sulle tavole della Roma antica durante le feste vinarie, come ricorda la scritta incisa sulla pietra nei pressi del Colosseo di Roma "Bubeum est genus et quoddam vinum".

Si tratta probabilmente del primo caso in cui un territorio e un vino hanno la medesima denominazione.

Oggi di questa lontana storia sono rimaste diverse testimonianze tra cui la più importante è certamente la necropoli romana di Bubbio, che, con gli scavi archeologici futuri, potrà riservare ancora molte sorprese.

A ricordo di queste leggendarie origini con decreto reale del 6 settembre 1921 il Comune di Bubbio è stato autorizzato a far uso di un particolare stemma civico dove si nota un'anfora romana con la scritta Bubeum e un grappolo di moscato. Sotto il motto "Dulcia Promam" a significare che da quell'anfora fuoriescono i profumi del nettare dolce e sublime prodotto con il moscato di Bubbio.

Abbinamenti

1. Vino della selezione

nome vino: **Apertura**

Arte : Roberto Calbucci è un pittore e graphic designer freelance. robertocalbucci.tumblr.com/ (creatore delle etichette dei vini Colombo)

Musica: overture dell'elisir d'amore di Gaetano Donizetti eseguita Orchestra sinfonica giovanile Aleramica.

Letteratura. Cesare Pavese o da definire



www.colombovino.it info@colombovino.it

Cascina Pastori.Soc.Agr.Sempl reg.Cafra 172/B 14051 Bubbio AT. tell/fax. 0144.852807

.P.iva/C.F. 01317970059