



CHIONETTI



## CHIONETTI

L'azienda è stata fondata nel 1912 da Giuseppe Chionetti, nonno dell'attuale proprietario, Quinto Chionetti.

Gli ettari vitati sono sedici per una produzione totale di circa 85.000 bottiglie. L'azienda cerca di associare una lavorazione dei vigneti nel rispetto della natura ed una attenta selezione delle uve (diradamento in vigna) a metodi di vinificazione che si avvalgono della nuova tecnologia enologica.

### VINIFICAZIONE

Il sistema di allevamento usato nei nostri vigneti è il guyot e i diversi lavori in vigna vengono praticati manualmente.

Per i trattamenti si usa il solfato di rame e lo zolfo minerale.

Non si effettuano trattamenti con insetticidi e sistemici.

L'uva viene selezionata e raccolta manualmente in cassette, quindi trasferita prontamente in cantina, dove subisce una diraspa-pigiatura soffice. La macerazione fermentativa con la presenza delle bucce avviene in vasche di acciaio con controllo della temperatura che normalmente non supera i 29-30° C. Non vengono usati filtri e si cerca di stabilizzare il vino in modo naturale con il freddo, che provoca le precipitazioni tartariche. Non si usano lieviti selezionati in modo da lasciare inalterata la tipicità del vino.

*The winery was founded in 1912 by Giuseppe Chionetti, grandfather of the current owner, Quinto Chionetti.*

*The area of the vineyards is 16 hectares, giving a total production of around 85,000 bottles per year. The Chionetti winery seeks to combine a vine cultivation respecting nature and a careful selection of grapes (by thinning the plants) with a wine making process that takes advantage of the latest oenological technology.*

### VINIFICATION

*The cultivation we use is "Guyot" and all the different works in our vineyards are carried out by hand.*

*Copper sulphate and mineral sulphur are used to treat the vines.*

*We never utilize insecticides and systemics.*

*The grapes are selected, picked and crated by hand, then immediately taken to the winery. There, the grapes are separated from their stems and pressed gently. The fermentative maceration together with the skins takes place in steel tanks, at a controlled temperature of not more than 29-30°C. Filters are not used and the wine is naturally stabilized by cooling, thus provoking tartaric precipitate. Selected yeasts are not used in order to leave untouched the characteristics of the wine.*



## BRICCOLERO

DOGLIANI D.O.C.G.

### VITIGNO

Dolcetto 100%

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

### TERRENO

Medio impasto, calcareo

### ESPOSIZIONE

Sud-est

### VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, macerazione con bucce per 14 giorni

### MATURAZIONE

In botti di acciaio per circa 11 mesi

### IMBOTTIGLIAMENTO

Agosto

### CEPPI PER ha

5.000

### RESA PER ha

50 q

### GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol

### GRAPE VARIETY

Dolcetto 100%

### VINE CULTIVATION

Guyot

### SOIL

Medium mix, calcareous

### EXPOSURE

South-east

### VINIFICATION

Soft pressing, maceration with skins for 14 days

### MATURATION

In steel tanks for about 11 months

### BOTTLING

August

### PLANTS per HECTARE

5,000

### YIELD per HECTARE

5,000 Kgs

### ALCOHOL CONTENT

14% volume

BRICCOLERO



# SAN LUIGI

DOGLIANI D.O.C.G.

## VITIGNO

Dolcetto 100%

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

## TERRENO

Medio impasto

## ESPOSIZIONE

Sud, sud-ovest

## VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, macerazione con bucce per 10 giorni

## MATURAZIONE

In botti di acciaio per circa 11 mesi

## IMBOTTIGLIAMENTO

Agosto

## CEPPI PER ha

5.000

## RESA PER ha

60 q

## GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol

## GRAPE VARIETY

*Dolcetto 100%*

## VINE CULTIVATION

*Guyot*

## SOIL

*Medium mix*

## EXPOSURE

*South, south-west*

## VINIFICATION

*Soft pressing, maceration with skins for 10 days*

## MATURATION

*In steel tanks for about 11 months*

## BOTTLING

*August*

## PLANTS per HECTARE

5,000

## YIELD per HECTARE

6,000 Kgs

## ALCOHOL CONTENT

13.5% volume



# NEBBIOLO

LANGHE D.O.C.

## VITIGNO

Nebbiolo 100%

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

## TERRENO

Medio impasto

## ESPOSIZIONE

Sud, sud-ovest

## VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, macerazione con bucce per 15 giorni

## MATURAZIONE

In botti di acciaio per circa 14 mesi

## IMBOTTIGLIAMENTO

Novembre

## CEPPI PER ha

5.000

## RESA PER ha

50 q

## GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol

## GRAPE VARIETY

*Nebbiolo 100%*

## VINE CULTIVATION

*Guyot*

## SOIL

*Medium mix*

## EXPOSURE

*South, south-west*

## VINIFICATION

*Soft pressing, maceration with skins for 15 days*

## MATURATION

*In steel tanks for about 14 months*

## BOTTLING

*November*

## PLANTS per HECTARE

5,000

## YIELD per HECTARE

5,000 Kgs

## ALCOHOL CONTENT

14% volume



BRICCOLERO

SAN LUIGI

NEBBIOLO





# CHIONETTI

Azienda Agricola Chionetti Quinto & Figlio di Chionetti Quinto  
Borgata Valdiberti, 44 - 12063 Dogliani (CN)  
Tel. +39 0173.71179 - Fax +39 0173.71179  
chionettiquinto@chionettiquinto.com  
www.chionettiquinto.com

