BARBERA D'ASTI DOCG
N'àtra neuva

N'àtra neuva è una Barbera d'Asti DOCG vinificata con metodo Vinooxygen, da noi brevettato.

Abbiamo sperimentato questo metodo su una barbera da un lato per preservare ed esaltare tutte le caratteristiche organolettiche del vitigno, dall'altro per produrre un vino senza solfiti aggiunti con una buona longevità.

La vinificazione è avvenuta con una macerazione a temperatura controllata di circa 10 giorni e successiva svinatura del vino ancora in fermentazione direttamente nel **Vinooxygen®** in cui ha terminato la fermentazione alcolica, la malolattica ed in cui è affinato fino all'imbottigliamento senza essere mai travasato.

Gradazione alcolica:
14,5-15% vol.

Temperatura di servizio: 15-16°C.

Abbinamenti: vino adatto ad accompagnare tutto il pasto, ottimo in abbinamento ad antipasti tipici piemontesi, primi piatti con ragù o secondi di carne.

VINO BIANCO SECCO
Ellipsis

Ellipsis è un vino bianco secco ottenuto da uve Moscato.

Le uve vengono raccolte a mano, immediatamente pressate e avviate ad una lenta fermentazione a bassa temperatura che dura circa 40 giorni.

Questo vino è stato ottenuto con il rivoluzionario metodo **Vinooxygen®** brevettato dalla famiglia Elegir che permette di effettuare tutta la vinificazione senza necessità di travasare il vino.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.

Abbinamenti: vino adatto ad aperitivi, piatti a base di pesce, antipasti e primi piatti semplici, ma è anche un vino a tutto pasto.

ViNO OXYGEN enoTecnologie

Da un'idea di Andrea Elegir, Vinooxygen® nasce come **un vinificatore che permette di compiere tutte le fasi della vinificazione senza che il vino venga mai travasato**.

Con questo sistema si riduce l'ossidazione dei vini, consentendo di andare in bottiglia con un ridotto contenuto di solfiti e con un contenuto di aromi ben maggiore rispetto alla vinificazione tradizionale.

L'attenzione all'ambiente non è secondaria, infatti grazie a Vinooxygen® si riduce l'utilizzo di acqua e di detergenti.

Produrre con Vinooxygen® fa la differenza.

Diverse aziende vinicole hanno già scelto Vinooxygen® per produrre i loro vini di maggior pregio, quali Timorasso, Piemonte DOC Sauvignon Blanc, Verdicchio DOC dei colli di Jesi, e non ultimo in ordine di importanza, il nostro Ellipsis, moscato secco.

GUARDA
IL VIDEO

www.vinooxygen.it

Borgo Moncalvo

Azienda Vitivinicola Borgo Moncalvo di Pierluigi Elegir
Regione Moncalvo 2 - 14051 Loazzolo (AT) - Tel. e fax +39 0144 87 126
info@borgomoncalvo.com - www.borgomoncalvo.com

Andrea Elegir +39 349 60 65 899 - andrea@borgomoncalvo.com
Luca Elegir +39 345 01 28 789 - luca@borgomoncalvo.com

I VIGNETI EROICI DI BORGO MONCALVO A LOAZZOLO

Borgo Moncalvo

Borgo Moncalvo è una piccola azienda vinicola situata nel territorio delle Langhe Astigiane, una piccola porzione di territorio dalle caratteristiche uniche, fra l'Alto Monferrato Alessandrino e l'Alta Langa Cuneese.

Il terreno, per lo più calcareo-marnoso, coltivato con fatica, con dedizione è stato reso più lavorabile dagli uomini di un tempo grazie alla costruzione di chilometrici muraglioni in pietra di langa, che hanno permesso alla terra di sorreggersi in alcuni punti in ampi terrazzamenti.
Le scalinate in pietra costruite così come i muraglioni con ciò che emergeva dagli scassi, interamente fatti a mano, permangono da centinaia di anni e creano un museo a cielo aperto spezzando i vigneti in orizzontale e in verticale.
L'apice è raggiunto laddove è possibile visitare i "Vigneti eroici", le vigne più antiche e preziose.

Ogni acino prodotto racconta una storia di uomini e di donne che hanno dato tutto per questa terra.

La nostra è un'azienda a conduzione famigliare fin dalle origini ed è diretta in vigna da Pierluigi, Graziella e i figli Andrea e Luca.

Il vigneto è accuratamente seguito in ogni fase così da ottenere una materia prima di altissima qualità favorita dall'esposizione a mezzogiorno e dal vento di Marino che soffia da sud.

Andrea è l'enologo dell'azienda e comunica, attraverso i vini che produce, una grande passione e uno spirito di innovazione invidiabili; dal 2016 con Luca, ingegnere, ha brevettato **Vinooxygen®**, sistema con cui anche Borgo Moncalvo produce da alcuni anni vini a basso tenore di solfiti e con alto contenuto di aromi.

LOAZZOLO DOC VENDEMMIA TARDIVA
Sagittabondo

Fiore all'occhiello dell'azienda, il Loazzolo DOC è la più piccola DOC d'Italia dal momento che si estende su tre ettari totali di superficie, divisi tra meno di dieci produttori.

I vigneti da cui produciamo questo vino sono una piccola selezione di impianti realizzati negli anni '40, con esposizione sud-est, sud, pendenza dell'80-100% e densità d'impianto superiore ai 6000 ceppi ad ettaro.

Le uve selezionate grappolo a grappolo vengono appassite in parte su pianta, in parte in fruttaio e vinificate nel mese di dicembre.

Dopo una lunga fermentazione ed un affinamento che si protrae per alcuni anni, di cui buona parte in barrique di rovere, il vino resta in bottiglia almeno 12 mesi prima di essere commercializzato.

Gradazione alcolica: 11-12% vol.; 18-20% vol. complessivo.

Temperatura di servizio: 10-12°C.

Abbinamenti: eccellente con formaggi stagionati ed erborinati, cioccolato (fondente e al peperoncino) e la pasticceria secca.

MOSCATO D'ASTI DOCG CANELLI
CentoScalini

Fratello minore del Loazzolo DOC, il Moscato d'Asti è un vino giovane, fresco, molto aromatico, leggermente frizzante e adatto ad ogni occasione.

Per le particolarità climatiche date dall'altitudine e dall'esposizione dei vigneti il moscato sviluppa in questa zona il meglio dei sui aromi caratteristici.

Le uve vengono raccolte dopo un'attenta selezione e subito pigiate, dopo una breve fermentazione e la presa di spuma il Moscato d'Asti è pronto per essere imbottigliato e consumato.

Gradazione alcolica: 5,5% vol.; 13-14% vol. complessivo.

Temperatura di servizio: 6-8°C.

Abbinamenti: ottimo abbinamento con tutti i tipi di dessert, ma per la sua bassa alcolicità e per la sua dolcezza aromatica può essere gustato in ogni momento della giornata.

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ METODO CLASSICO DEMI-SEC
Ansìga a bèivi

Si tratta di una particolare interpretazione del vitigno Moscato in quanto viene vinificato come metodo classico in versione Demi-sec con l'intento di esaltare le sue caratteristiche aromatiche dandogli una maggiore complessità derivante dal lungo affinamento sui lieviti.

La vinificazione avviene con una pressatura soffice delle uve a cui segue una prima fermentazione spontanea a temperatura controllata ed una seconda rifermentazione spontanea in bottiglia.

Segue un affinamento minimo di 48 mesi sui lieviti.

Gradazione alcolica: 10-11% vol.

Temperatura di servizio: 6-7°C.

Abbinamenti: ideale per aperitivi con stuzzichini salati, in abbinamento a formaggi stagionati o per accompagnare il dessert.

ALTA LANGA DOCG ROSATO
Ancestrale

Il nostro "Ancestrale" è un Alta Langa DOCG rosato, uno spumante metodo classico ottenuto esclusivamente con uve Pinot Nero.

La particolarità di questo vino è quella di essere realizzato solo con gli zuccheri naturali dell'uva, anche per la rifermentazione in bottiglia.
La maturazione sui lieviti avviene per almeno 30 mesi. La spuma è leggermente rosata, cremosa ed evanescente. Perlage minuto e continuo.

Colore rosato tendente all'arancio, con riflessi lucenti. Il profumo è cangiante, fruttato, con sentore di crosta di pane e nocciola tostata.

Gusto morbido, di buona complessità e persistenza.

Gradazione alcolica: 13-13,5 % vol.

Temperatura di servizio: 7-8°C.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo per accompagnare stuzzichini, e con antipasti di pesce.

DOLCETTO D'ASTI DOC
Pierino '24

Il Dolcetto d'Asti per la sua morbidezza e la sua armonia può essere definito come il vino "da tutto pasto" tipico della zona.

Vino rosso delicato e profumato, viene ottenuto da un'accurata selezione delle uve che dopo la pigiatura vengono fatte macerare per almeno una settimana.

Dopo un breve affinamento il Dolcetto d'Asti, nei mesi di maggio-giugno, è già pronto per essere immesso al consumo.

Colore rosso rubino con riflessi violacei, al naso offre note fruttate di ciliegia e lampone.

In bocca è secco, asciutto con tannino evidente e di buona struttura.

Gradazione alcolica: 12-13 % vol.

Temperatura di servizio: 15-17°C.

Abbinamenti: vino adatto a tutto il pasto, ideale con antipasti, primi piatti e carni bianche.

PIEMONTE DOC PINOT NERO
Muragne

Il territorio di Loazzolo, per le sue condizioni pedoclimatiche, è particolarmente adatto alla coltivazione del Pinot nero sia per la spumantizzazione che per la vinificazione in rosso come in questo caso.

La selezione delle uve avviene manualmente, segue diraspatura e macerazione per circa una settimana.

L'affinamento del vino avviene per circa 12 mesi in barriques e tonneaux.

Frutto, complessità, finezza ed eleganza sono tra le caratteristiche principali che andiamo a ricercare in questo vino.

Gradazione alcolica:
13 - 13,5 %vol

Temperatura di servizio: 15-16°C.

Abbinamenti: si sposa a primi piatti con ragù di carne, secondi piatti come capretto e stufato o con formaggi a media lunga stagionatura.

BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG
La Pajassa

Il Barbera d'Asti DOCG superiore viene ottenuto sia da un vecchio vigneto impiantato negli anni '50, sia da un vigneto più recente.

Per l'altitudine e la tardività fenologica di questa varietà, si rende necessario un diradamento particolarmente intenso che permette di ottenere ogni anno il meglio dalla produzione.

Le uve vengono raccolte e immediatamente pigiate e avviate alla fermentazione.

Dopo una lunga macerazione si procede alla svinatura e alla sfecciatura del vino che verrà affinato in parte in acciaio e in parte in tonneaux da 500 litri per almeno un anno.

Gradazione alcolica:
13,5-14,5% vol.

Temperatura di servizio: 16-18°C.

Abbinamenti: vino importante adatto a carni rosse, formaggi, stufati, bagna cauda e piatti più impegnativi.