


CARLO CASETTA

Viticoltore in Montà

A man with short dark hair and glasses, wearing a grey sweater over a plaid shirt and dark jeans, is crouching in a vineyard. He is looking down at a young vine that is being trained on a metal support. The vineyard is in a dormant state with dry leaves on the ground. The background shows a clear sky and some distant buildings.

Carlo, viticoltore per passione

“Ho sempre amato questo mondo e fin da piccolo ho sempre detto: da grande voglio fare il vino, come papà”

L'azienda vinicola Casetta nasce negli anni sessanta da Carlo, mio nonno.

Io, Carlo proprio come lui, rappresento la terza generazione legata al vino. Ho sempre amato questo mondo e fin da piccolo ho sempre detto “da grande voglio fare il vino, come papà”.

Il mio legame con la terra nasce dall'infanzia, quando a soli 3-4 anni giocavo nell'orto o in vigna con il nonno usando una zappa, e in cantina riempivo piccole damigiane di acqua e le portavo a spasso per il cortile con un carretto pensando di vendere vino come facevano mio papà e mio nonno.




Noi

Stile

Vitigni e vigneti

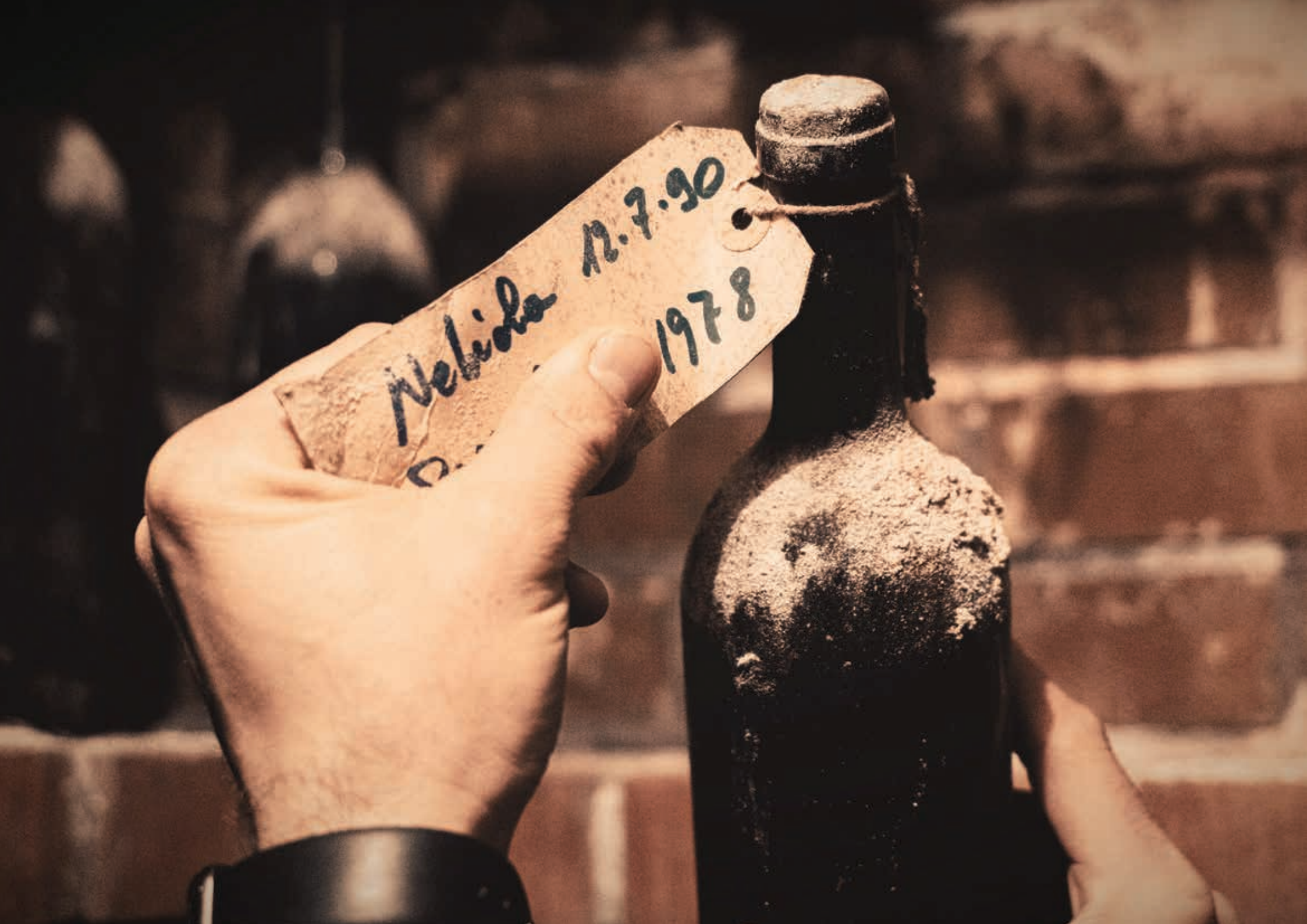
Vini

Roero



**Una realtà a gestione familiare
basata ancor oggi sul diretto rapporto
con la clientela.**

La cantina è affiancata dall'azienda agricola familiare dalla quale viene prodotta parte dell'uva che vinifichiamo. In questi ultimi 15 anni ho lavorato sodo, mi sono diplomato alla Scuola Enologica di Alba nel 2010, laureato in Viticoltura ed Enologia nel 2013 e conseguito la Laurea Magistrale in Scienze Viticole ed Enologiche nel 2016, a Torino. Dal 2013 al 2021 ho lavorato come Enologo anche presso un'importante azienda vitivinicola della zona. Fin da quando ho iniziato gli studi buona parte del mio tempo libero l'ho trascorso a lavorare nell'azienda di famiglia e ho sempre creduto nelle potenzialità della nostra terra.



Melinda 12.7.90
1978



Noi

Stile

Vitigni e vigneti

Vini

Roero



Stile, filosofia e ambizione.

Nel 2011 l'azienda passa in mano mia e a partire dall'anno successivo ho iniziato a farla crescere. Ho subito impiantato il mio primo nuovo vigneto, nel 2013 e 2014 si sono aggiunti vari nocioleti nei terreni di fondovalle e nel 2016 è "nato" l'ultimo vigneto di Barbera. Dal 2018 le uve migliori vengono vinificate separatamente per ottenere vini che rappresentino a pieno le caratteristiche dei vigneti e del territorio in cui viviamo, esaltando le loro qualità e rispettandoli con le migliori cure.



Siamo convinti che la strada da percorrere sia quella della qualità e della tipicità.

Seguiamo i vigneti con massima attenzione alla natura e al consumatore, riducendo al minimo i trattamenti, lasciando il filare inerbito e concimando con letame o seminando direttamente l'erba nel vigneto, per poi interrarla in primavera.

La vendemmia manuale avviene con le ceste di plastica che consentono una migliore integrità dell'uva durante il trasporto.

Il giorno stesso, alla sera, i nostri grappoli vengono pigiati, e di qui il mosto inizia il suo cammino per trasformarsi in un prodotto di eccellenza in grado di esaltare la tipicità del Roero.



Noi

Stile

Vitigni e vigneti

Vini

Roero



Ogni vitigno ha la sua
esposizione ideale.

Sono ora in corso i lavori per l'impianto di un nuovo ettaro di Arneis, che diventerà produttivo in circa 4 anni. I vigneti di Nebbiolo godono dell'esposizione solare in pieno Sud, ideale per garantire la corretta maturazione dei grappoli.

La Barbera occupa i terreni esposti a Sud-Ovest, su una porzione di collina più ventilata e asciutta.

All'Arneis sono destinate le zone più fresche, ad Est, per favorire un'esposizione solare più gentile e meno aggressiva nei periodi caldi.

Vinifichiamo uve provenienti
solo dai nostri vigneti.

Da sempre vinifichiamo esclusivamente le uve provenienti dai vigneti di proprietà.

In accordo con la filosofia aziendale, i vigneti sono situati tutti in prossimità della cantina, per ridurre al minimo lo spreco di tempo e risorse, e trarre vantaggio dalla vicinanza in tempo di raccolta, favorendo una pigiatura di uva sempre fresca senza il ricorso al carro vendemmia.

Nel 2023 l'azienda conta circa 5 ettari, suddivisi tra Nebbiolo, Barbera e Arneis.





La linea RAIZ

/RAIZ/ è la trascrizione fonetica della parola radice in dialetto piemontese.

Il suono /RAIZ/ in inglese identifica anche i termini rise/to rise, a indicare il processo di crescita e incremento, oppure l'atto di muoversi verso l'alto, nascere, sorgere.

Noi

Stile

Vitigni e vigneti

Vini

Roero



Roero DOCG FIL

In piemontese la parola FIL non significa semplicemente filo, ma indica anche una connessione, un collegamento concreto e diretto. In inglese lo stesso suono riproduce il verbo to feel: sentire, percepire, provare un'intensa sensazione emotiva o fisica



La scheda tecnica
di Carlo

Vitigno: Nebbiolo

Vinificazione: la raccolta è tradizionale con diraspatura e macerazione di 21 giorni a temperatura controllata

Affinamento: in fusti per 12 mesi, successivamente in bottiglia per almeno 6 mesi

Colore: rosso rubino con intensi riflessi granata

Profumo: subito colpiscono i profumi tipici dell'affinamento in legno; le note fruttate si accompagnano a sentori balsamici e speziati con sensazioni di viola, liquirizia, pepe bianco e vaniglia

Gusto: in bocca è dolce e persistente, di buon corpo. Il tannino è asciutto e vellutato, e accarezza il palato. La frutta nera è protagonista, accompagnata da note di liquirizia. Sul finale un sentore di caramello avvolge piacevolmente la bocca e rende il sorso armonico

Abbinamenti: ideale per primi e secondi piatti di carne rossa. Si accompagna egregiamente a pietanze di selvaggina

Temperatura di servizio: 16 - 18° C



La scheda emozionale
di Martina

Avete presente cosa succede quando un profumo o un sapore vi parlano? Quando strabuzzi gli occhi perché non te lo aspettavi così intenso, così sorprendente, eppure così perfettamente azzeccato, così giusto.

Dietro quel rosso granato, dietro quella trasparenza che fa capolino nel bicchiere, si apre un mondo fatto di sensi che si accendono. E ti sembra di tuffare il naso in un cesto pieno di quelle ciliegie nere, grandi come monete, succose, croccanti. Si fa strada una sensazione più profonda, speziata, complessa, che si apre nel petto con quella nota dolce e balsamica di liquirizia. E dopo aver avuto l'impressione di affondare i denti in quell'assaggio, ti ritrovi avvolto da una sciarpa di seta, fatta di tannini che con gentilezza ti regalano un finale sorprendente.

Quando assaggi FIL, non puoi non rimanerne incantato.

È come guardare una donna che allo specchio si dipinge le labbra con il rossetto. Ne rimani affascinato e ti chiedi che sapore potrebbe avere.

Ma dai sogni bisogna sempre destarsi! E dopo questo viaggio, con l'accompagnamento del tuo calice di Roero, puoi finalmente affondare il coltello nella succosa Fiorentina che hai di fronte!

Nebbiolo d'Alba DOC STIL

Il significato piemontese si avvicina molto all'italiano. La traduzione letterale è STILE sia come sinonimo di eleganza, sia di identità. In inglese il suono identifica la parola ACCIAIO (steel), che ne richiama la tipologia di affinamento predominante e il carattere deciso e franco.



La scheda tecnica
di Carlo

Vitigno: Nebbiolo

Vinificazione: la raccolta è tradizionale con diraspatura e macerazione di 21 giorni a temperatura controllata. Il mosto fermenta per il 50% in acciaio e per il restante 50% in fusti

Affinamento: in fusti per 10 – 12 mesi, successivamente in bottiglia per almeno 8 mesi

Colore: rosso rubino con leggeri riflessi granata

Profumo: in entrata si avvertono delicate sfumature balsamiche che lasciano spazio a intense note fruttate di amarena e ribes nero. Sul finale percepiamo gli aromi caratteristici dell'affinamento, con sensazioni di violetta e vaniglia

Gusto: al primo sorso è secco e si percepisce una spiccata dolcezza, ben supportata da moderata acidità. L'aroma conferma i profumi avvertiti all'olfatto, in particolare la frutta rossa e la vaniglia, ben bilanciata da note più secche di legno tostato. Il tannino vellutato e armonico caratterizza un finale di bocca persistente e gradevole

Abbinamenti: ideale per primi e secondi piatti di carne rossa. Si accompagna egregiamente a pietanze di selvaggina

Temperatura di servizio: 16 – 18° C



La scheda emozionale
di Martina

Se i mesi avessero un sapore, ottobre sarebbe un calice di STIL. I vigneti pronti per la vendemmia, i filari carichi di uva, le giornate ancora colme di sole. E alla sera, quando arriva il primo accenno di freddo, in una coccola vestita di rosso rubino trovi calore, avvolgenza.

Un guanto di velluto che ti accarezza la bocca e ti regala la sensazione di assaggiare l'autunno con le sue note speziate, ribes e lamponi croccanti, l'uva matura ancora legata al calore dell'estate, una sensazione balsamica sul finale.

Il caminetto acceso, un fumante piatto di risotto ai porcini e la felicità è servita.

Barbera d'Alba DOC Superiore NID

NID in piemontese indica il NIDO per gli uccelli, ma fa anche pensare a un luogo accogliente, protetto, morbido. In inglese lo stesso suono si riferisce alla parola need, che significa bisogno, NECESSITÀ, forte desiderio di qualcosa.



La scheda tecnica
di Carlo

Vitigno: Barbera

Vinificazione: la raccolta è tradizionale con diraspatura e macerazione di 10-12 giorni a temperatura controllata. La fermentazione avviene in acciaio

Affinamento: l'affinamento avviene in barriques, dopodiché il vino riposa in bottiglia per alcuni mesi prima dell'immissione in commercio

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granata

Profumo: in entrata spiccano piacevoli aromi fruttati e che richiamano i frutti di bosco (mora, cassis) e prugna. L'affinamento regala note caratteristiche di cacao e leggera tostatura

Gusto: in bocca si avverte una buona dolcezza, accompagnata da una nota acida gentile e armonica, tipica della Barbera. Si distinguono gli aromi percepiti al naso: piccoli frutti neri e confettura di prugne. Il tannino è chiaramente percepibile, ma delicato e gradevole. Sul finale, la sua nota leggermente asciutta e sapida smorza la dolcezza avvertita in entrata e richiama la fava di cacao e il cioccolato fondente

Abbinamenti: ideale per primi piatti della tradizione, carni al forno e stufate, formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 16 - 18° C



La scheda emozionale
di Martina

Vi sblocco un ricordo: vi è mai capitato, da bambini, di sentire quel profumo di frutti rossi cotti, quando la mamma o la nonna cucinavano la marmellata di prugne, o quando una crostata burrosa e friabile cuoceva in forno?

Ecco. La prima sensazione che NID mi regala è il ritorno immediato all'infanzia, ai ricordi della merenda dai nonni in campagna, al profumo che si respirava sotto il pergolato carico d'uva o sotto gli alberi di "ramassin" vicino ai filari.

In bocca esplose una sensazione succosa, mordente, con un'acidità netta ma gentile, tutta femminile!

La Barbera è femmina, e come tale, nel bicchiere si rivela suadente ma all'inizio ritrosa, piena di carattere, ricca di profumi, pungente di acidità e tannini, ma corposa e rotonda di frutti rossi, confettura e un accenno di cacao sul finale.

Come resisterle?

Vino Rosso SAN senza solfiti aggiunti

In piemontese la parola SAN significa sano, ma anche integro e di bell'aspetto riferito al cibo. In inglese si riferisce alla pronuncia della parola sole (sun), l'elemento principale per far maturare i grappoli di questo vino.



La scheda tecnica
di Carlo

Colore: rosso rubino intenso con riflessi porpora

Profumo: a bicchiere fermo si avvertono note di frutta nera e caffè. Agitando il calice spiccano sentori di frutti rossi maturi, confettura di prugne, accompagnati da sfumature di vaniglia e chiodi di garofano

Gusto: in bocca è rotondo, pieno, con una moderata dolcezza; spiccano note di fragola e ribes al retro-olfatto. Il tannino è setoso e delicato

Abbinamenti: si sposa bene con antipasti di terra della tradizione piemontese, manzo alla griglia, taglieri di salumi misti

Temperatura di servizio: 16 - 18° C



La scheda emozionale
di Martina

Due mondi che si incontrano, due caratteri che si intrecciano e danno vita a questo piccolo capolavoro ricco di colore e profumo.

Lei: metà Barbera, tutta polpa, colorata, succosa, con la sua punta di acidità penetrante.

Lui: metà Nebbiolo, squisitamente elegante, tannico, appena austero.

Un connubio formidabile, Lui e Lei accecanti nella loro bellezza, con il loro equilibrio perfetto, intatto, mai violato dal soffio insidioso dell'ossigeno.

Solo il tempo sa governare questo equilibrio, solo l'attesa nel bicchiere sa sprigionare il carattere unico di questa bottiglia.

Langhe DOC Rosato CIT

In Piemonte usiamo la parola CIT per indicare qualcosa di piccolo oppure un bambino. È curioso scoprire che in inglese lo stesso suono indica un tranello oppure un imbroglione! Proprio come questo vino, dove colore e profumi ingannano chi lo beve!



La scheda tecnica
di Carlo

Vitigno: uva rossa proveniente dai nostri vigneti

Colore: rosa pesca con riflessi aranciati

Profumo: in entrata avvertiamo tenui note minerali che ricordano la pietra focaia. Agitando il bicchiere emergono distinte e delicate note floreali e leggere sfumature di frutti rossi

Gusto: l'entrata in bocca così fresca è supportata da una buona acidità, che lo rende amabile e intrigante. L'aroma si compone di note floreali e fruttate, ma è caratterizzato da una spiccata mineralità. L'ottima persistenza in bocca, affiancata dall'acidità e dal grado alcolico moderato, lo rende estremamente amabile e armonico

Abbinamenti: adatto come aperitivo e con antipasti di pesce. Sgrassa piacevolmente la bocca se accompagnato da pietanze con salse e intingoli

Temperatura di servizio: 8 - 12° C



La scheda emozionale
di Martina

Quando bevo il CIT sento la musica. Non una musica qualsiasi, una di quelle che ti fa venir voglia di ridere, di andare al mare, di sentire che sapore ha l'estate!

Perché quando lo guardi, in quella sfumatura di rosa, ti sembra di vedere le ultime luci di un tramonto a giugno, quando non viene mai notte e un bicchiere tira l'altro!

E poi senti quella sensazione di sapido, di fresco, di frutta, che ti fa bere un altro sorso, e capisci che non c'è niente di meglio che una bottiglia di CIT bella fredda, una pizza direttamente dal cartone take away, un gruppo di amici e una sera d'estate a rendere tutto perfetto

Roero Arneis DOCG BEL

BEL è un suono inequivocabile! Infatti, significa bello, come in italiano! In inglese, invece, si traduce con "campanella" (bell). Questo nome è perfetto per evocare il carattere cristallino e garbatamente squillante del nostro Arneis!



La scheda tecnica
di Carlo

Vitigno: Arneis

Vinificazione: la vinificazione in bianco avviene a temperatura controllata

Affinamento: in acciaio Bâtonnage sur lies per 3 - 4 mesi

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdolini

Profumo: in entrata freschi sentori di fiori bianchi (gelsomino, fiore di acacia, fiore di limone). Agitando il bicchiere i profumi avvertiti in precedenza sono accompagnati da note delicate e fruttate che ricordano gli agrumi e l'ananas

Gusto: l'entrata in bocca è moderatamente acida e rende il vino elegante e armonico, adatto sia come aperitivo che a tutto pasto. Gli aromi percepiti confermano il naso e si associano alla freschezza dei fiori di agrume e di frutta esotica, in particolare ananas e passion fruit

Abbinamenti: dà il suo meglio accompagnato a piatti di pesce. Gradevole anche l'accostamento a primi di terra delicati (carni bianche, preparazioni vegetariane)

Temperatura di servizio: 8 - 10° C



La scheda emozionale
di Martina

Quando guardo BEL nel bicchiere mi viene in mente l'immagine di una sposa. Quella bellezza intatta, delicatissima, una sfumatura di colore appena accennata. Una luce cristallina, accecante, una trasparenza netta. Profumato come un campo di ginestra; ricco e complesso come un cesto di erbe aromatiche appena raccolte; sul finale, elegante e sapido come il profumo che rimane sulla pelle dopo una giornata di mare. E poi la persistenza, il sapore che non svanisce, l'esplosione di frutta esotica, una macedonia di colori e sensazioni che riempie i sensi, incanta e richiama ancora un altro sorso...

Vino Bianco SAN Bianc

In piemontese la parola SAN significa sano, ma anche integro e di bell'aspetto riferito al cibo. In inglese si riferisce alla pronuncia della parola sole (sun), l'elemento principale per far maturare i grappoli di questo vino.



La scheda tecnica
di Carlo

Colore: giallo dorato con brillanti riflessi ambrati

Profumo: il bouquet è intenso, complesso e variegato, con note di miele, albicocca secca, agrumi canditi. Sul finale emerge un'intrigante nota minerale

Gusto: il sorso è fresco, sapido, di grande lunghezza. Il delicatissimo tannino lo rende rotondo e piacevolmente avvolgente

Abbinamenti: ideale l'abbinamento con formaggi erborinati, carni bianche, primi piatti a base di verdure o pesce affumicato

Temperatura di servizio: 10 - 12° C



La scheda emozionale
di Martina

Il colore ricorda un tramonto d'estate, il bouquet rimanda a viaggi lontani, esotici, da mille e una notte.

È un connubio di rotondità e sentori minerali, una perfetta commistione di miele, albicocche e acidità equilibrata.

In quella sfumatura ramata e brillante ci si può perdere, a metà tra sogno e realtà, dove attorno si sentono solo le cicale, il giorno lascia spazio alla calma dell'imbrunire, un accenno di brezza muove le foglie nei filari e porta al naso odore di resina, terra e sole, in un agosto pronto a lasciare spazio al tepore gentile dell'autunno.



Il Roero Dalle rocche al Tanaro.

Siamo in Piemonte, nella provincia di Cuneo. Il Roero è quella porzione di territorio situata a Nord di Alba, sulla riva sinistra del Tanaro, tra la pianura di Carmagnola e le basse colline dell'Astigiano.

Come in molte altre zone del Piemonte, la viticoltura nel Roero ha una storia millenaria: la produzione viticola si sviluppa, infatti, prima dell'arrivo dei Romani, fin dalla presenza dei Liguri, grazie probabilmente all'influenza degli Etruschi, e si estende con sempre maggiore intensità fino ai giorni nostri.

Noi

Stile

Vitigni e vigneti

Vini

Roero



Il Roero si caratterizza per una notevole varietà di paesaggi che, accanto alla vite, vedono la presenza di boschi e frutteti.

Uno degli elementi che caratterizza il paesaggio del Roero sono le Rocche, rilievi scoscesi che tagliano il territorio da sud-ovest a nord-est, da Pocapaglia a Montà, dividendo i suoli continentali, a base di ghiaie e argille fluviali, da quelli di origine marina, dove la vite trova le sue condizioni ideali.

I paesaggi vitivinicoli del Roero, insieme a quelli di Langhe e Monferrato, nel giugno 2014 sono stati dichiarati Patrimonio Mondiale UNESCO: «sono una eccezionale testimonianza vivente della tradizione storica della coltivazione della vite, dei processi di vinificazione, di un contesto sociale, rurale e di un tessuto economico basati sulla cultura del vino».

La zona della DOCG Roero.

La zona della DOCG Roero comprende per intero il territorio amministrativo dei comuni di Canale, Cornelliano d'Alba, Piovesi d'Alba e Vezza d'Alba, e in parte di quelli di Baldissero d'Alba, Castagnito, Castellinaldo, Govone, Guarene, Magliano Alfieri, Montà, Montaldo Roero, Monteu Roero, Monticello d'Alba, Pocapaglia, Priocca, S. Vittoria d'Alba, S. Stefano Roero, Sommariva Perno.



Montà, il nostro borgo.

Il comune di Montà è situato all'estremità nord-occidentale del Roero. Complessivamente rappresenta quasi il 10% della superficie vitata della denominazione, con 74,00 ettari consacrati all'arneis e 23,65 al nebbiolo, posti su diversi tipi di terreno. Lungo la linea delle Rocche a un'altitudine superiore ai 350 metri, ci sono suoli molto sabbiosi di matrice pliocenica e poco calcarei. Più a oriente e a un'altitudine inferiore si trova un suolo sempre sabbioso, sciolto, tendenzialmente arido e quasi privo di calcare a livello superficiale, ma più antico, di origine marina e ricco di fossili. Sono terreni indicati per la realizzazione di Roero Arneis di considerevole eleganza, freschezza e ampiezza aromatica, e per Roero delicati, con alcolicità e tannicità moderate.

CARLO CASSETTA
Viticoltore in Montà

Borgata Caretta 2
12046 Montà (CN)

www.carlocasettawines.com
info@carlocasettawines.com

