



San Michele

L'exploitation viti-vinicole EREDE DI CHIAPPONE ARMANDO doit son nom au patriarche Armando, classe 1900, homme de grande capacité et clairvoyance, qui, avec son frère Cesare, en ce temps-là avait déjà compris l'importance de la "propriété du vignoble" pour produire les meilleurs vins (les crus).

C'est ainsi que, une rangée après l'autre, l'exploitation a grandi jusqu'à nos jours sous le guide du fils Franco. C'est donc à partir du début du 1900 qu'on produit vins d'épaisseur élevée et de personnalité exceptionnelle. Aujourd'hui, après trois générations, le témoin est passé au petit-fils de Armando, Daniele, œnologue qui, avec son père, sa mère Diliana et sa soeur Michela, gère directement 10 hectares de vignobles.

Les vignobles sont situés autour de Cascina San Michele, un ancien bourg sur le sommet de la colline San Michele, d'où se détache l'ancienne église homonyme.

La philosophie de l'exploitation se fonde sur la volonté de produire des vins de qualité et de personnalité très élevées qui sachent refléter parfaitement les caractéristiques du territoire. Elle se traduit dans un travail méticuleux et opportun dans la gérance des vignobles et dans les opérations de vinification dans la cave. On a l'ambition d'obtenir toujours la meilleure qualité dans le vignoble pour la retrouver dans le vin en bouteille.

Pour la lutte contre les parasites animaux et végétaux de la vigne, l'exploitation suit un plan agroenvironnemental régional intégré qui prévoit un contrôle continu sur l'usage et sur les quantités des produits de synthèse de la partie de la Région Piémont.

Les vignobles les plus cultivés sont: Barbera, Dolcetto, Freisa et Favorita.

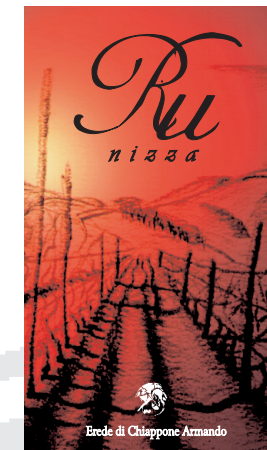
L'exploitation EREDE DI CHIAPPONE ARMANDO prévoit dans le futur d'acquérir des autres terrains situés en zones idéales pour cultiver, d'augmenter l'aire plantée de vignes et aussi de créer une structure consacrée à l'accueil et aux visites pour l'œnotourisme.

BARBERA D'ASTI SUPERIORE NIZZA D.O.C. "RU"

Vin nouveau, premier fruit de la sous-zone Nizza laquelle, née en 2000, groupe 18 terrains communaux avec caractéristiques viticoles homogènes pour la production d'un grand Barbera.

Vin de couleur rouge pourpre, au nez rappelle le parfum des fruits et douces notes de cacao. En bouche, c'est une explosion de fruits rouges.

Il est velouté et rond au palais; c'est comme manger un grain de raisin Barbera.



BARBERA D'ASTI D.O.C.G. "BRENTURA"

La couleur rouge rubis avec reflets violets donne tout de suite l'idée d'un vin agréable.

En bouche et aussi au nez on retrouve les notes douces des fruits frais, suivies par une acidité bien équilibrée qui contribue à rendre agréable et facile le moment de la dégustation. On peut cueillir la saveur fruitée des meilleurs raisins Barbera.



DOLCETTO D'ASTI D.O.C. "MANDOLA"

Cépage typique du Piémont avec une belle couleur rouge rubis, au nez on perçoit parfums de fruits, baies qui se trouvent aussi en bouche avec un typique arrière-goût d'amande.

Vin de bonne concentration souple et équilibré.



FREISA D'ASTI D.O.C. "SANPEDRA"

Vignoble peu connu mais très diffusé en Piémont. La couleur est rouge avec des reflets grenat et violets.

Au nez, on perçoit des parfums végétaux de fleurs et herbes, presque d'épices.

En bouche, on ressent la note tannique typique du Freisa suivie par une bonne concentration et équilibre.



BLANC DE TABLE “ANGEL”

La couleur jaune paille à reflets verts rappelle les raisins d’où le vin naît, le Cortese et la Favorita. C’est en effet un mélange de ces deux raisins blancs. Au nez, parfums éthérés très fins, en bouche sensations de fleurs sèches et fruits.



ROUGE DE TABLE “STAGERA”

Vin passerillé de Barbera

Un produit insolite; après un premier passerillage en vigne, les raisins Barbera sont récoltés et mis de nouveau à sécher sur des claies en ferme jusqu’au mois de décembre. On ressent les nuances des fruits mûrs et de cerise. Vin très structuré avec une légère note acide bien amalgamée à la sensation douce. S’harmonise très bien avec les fromages et la pâtisserie.



BARBERA AU QUINQUINA SAN MICHELE

Vin aromatisé

Ce vin touche pour la richesse de ses arômes. Les parfums de fruits de barbera se confondent avec ceux de vanille, agrumes, cannelle et clous de girofle. Au goût, bon équilibre entre la sensation de douceur et celle amère de la quinquina.



EAU-DE-VIE de Barbera d’Asti Nizza

Affinée en chêne.

Eau-de-vie de vinasse de Barbera Nizza affinée en chêne français. Ce qui touche le plus est la douceur. Au nez on perçoit des sensations de fruits bien fondues avec les notes douces de cacao et vanille. La distillation a su extraire de la vinasse du Barbera seulement le mieux, toute sa douceur.



Erede
di
Chiappone Armando

Str. San Michele, 51 - Nizza Monferrato (AT) PIEMONTE - ITALIA
+39 (0)141 - 721424 / +39 339 - 7424871
www.eredechiappone.com ereded@virgilio.it