



CHIONETTI

 Dogliani - Italia 

LA FAMIGLIA

La cantina Chionetti è stata fondata nel 1912 da Giuseppe Chionetti.

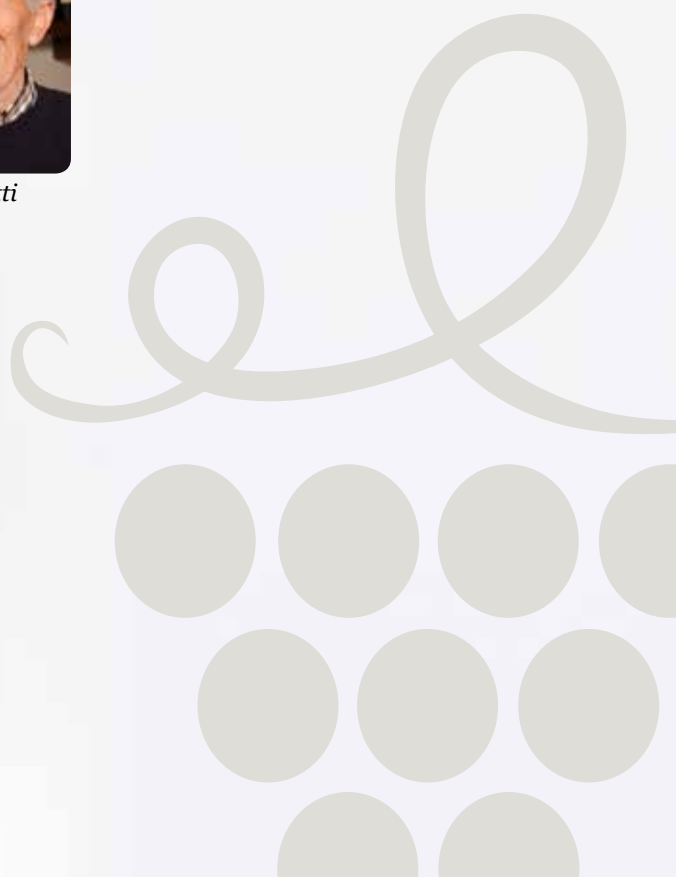
Per oltre 50 anni è stata condotta dallo storico proprietario Quinto e poi da suo figlio Andrea, che iniziò a esportare all'estero i nostri vini e ad approfondire il legame di questi con il nostro territorio.

Purtroppo Andrea è mancato nel 1988, ma l'azienda ha proseguito il suo cammino grazie alla tenacia di Quinto e poi all'impegno della moglie di Andrea, Maria.

Oggi la cantina è arrivata alla quinta generazione con Nicola.



Nicola e Quinto Chionetti





UN'AREA DI ECCELLENZA: LE LANGHE

*Nel 2014 l'Unesco ha riconosciuto i "Paesaggi vitivinicoli del Piemonte: Langhe-Roero e Monferrato" come **Patrimonio dell'Umanità**.*

Nella motivazione si legge che quei paesaggi "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".

I vini Chionetti nascono a Dogliani, nello straordinario territorio delle Langhe in Piemonte.





DOGLIANI: UNA STORIA ANTICA

Il Dogliani DOCG, da uve di solo dolcetto, è un vino di grande potenzialità, con un carattere estremamente riconoscibile.

Forte è il legame con il suo territorio e notevole la capacità di invecchiamento. Si tratta di un vino completo, in cui si trova allo stesso tempo l'austerità dei grandi tannini piemontesi e la rotondità di un frutto fragrante dall'approccio diretto.

La vite in questa zona è coltivata fin dal IV sec. A.C. da alcune popolazioni celtiche entrate in contatto con gli Etruschi.

Nel II sec a. C i Romani ne incrementarono significativamente la coltivazione. Le prime testimonianze storiche di un commercio vinicolo risalgono al 1000 d.C. ed è del 1593 la prima testimonianza scritta del nome "dozzetti" (dolcetti) riportato in un documento ufficiale della Municipalità di Dogliani.





RISPETTARE L'AMBIENTE

Gli ettari vitati sono 16 per una produzione totale di circa 85000 bottiglie l'anno.

L'azienda cerca di associare una lavorazione dei vigneti nel rispetto della natura ed un'attenta selezione delle uve (diradamento in vigna) a metodi di vinificazione che si avvalgono della nuova tecnologia enologica.

Conduzione vigneti: biologico certificato.





DOGLIANI: UN GRANDE TERROIR

I nostri vini riflettono le caratteristiche dei nostri vigneti, l'età delle piante, il terreno da cui nascono e l'annata.

Dunque i nostri prodotti variano di anno in anno, ma la loro identità è sempre la stessa: da una parte il terroir, dall'altra l'eleganza che Chionetti ricerca da più di 100 anni.







TRADIZIONE ED INNOVAZIONE

Il sistema di coltivazione usato nei nostri vigneti è il guyot e i diversi lavori in vigna vengono svolti 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.



SAN LUIGI DOGLIANI D.O.C.G.



Vitigno
DOLCETTO 100%

Sistema di allevamento
GUYOT

Terreno
**MEDIO IMPASTO
IN PROFONDITÀ CALCAREO
E IN SUPERFICIE
ARGILLOSO**

Esposizione
SUD, SUD-OVEST

Vinificazione
**PIGIATURA SOFFICE,
MACERAZIONE CON BUCCE
PER 10 GIORNI**

Maturazione
**IN BOTTI D'ACCIAIO
PER CIRCA 11 MESI**

Imbottigliamento
AGOSTO

Ceppi per ha
5.000

Resa per ha
60 q

Gradazione alcolica
12-14% VOL

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 15 GIORNI**

Maturazione
**85%-90%
IN BOTTI D'ACCIAIO
PER CIRCA 11 MESI,
15%- 10%
IN BOTTE DI ROVERE 30 HL
PER CIRCA 11 MESI**

Imbottigliamento
AGOSTO

Ceppi per ha
5.000

Resa per ha
50 q

Gradazione alcolica
13-14,5% VOL

LA CHIUSA LANGHE D.O.C. NEBBIOLO



Vitigno
NEBBIOLO 100%

Sistema di allevamento
GUYOT

Terreno
**MEDIO IMPASTO,
CALCAREO**

Esposizione
SUD, SUD-OVEST

Vinificazione
**PIGIATURA SOFFICE,
MACERAZIONE CON BUCCE
PER 15/20 GIORNI**

Maturazione
**IN BOTTI DI ROVERE
30 HL PER 16 MESI**

Imbottigliamento
NOVEMBRE

Ceppi per ha
5.000

Resa per ha
60 q

Gradazione alcolica
13-14,5% VOL

LA COSTA DOGLIANI D.O.C.G.



Vitigno
DOLCETTO 100%

Sistema di allevamento
GUYOT

Terreno
**MEDIO IMPASTO,
CALCAREO**

Esposizione
CRINALE DI COLLINA

Vinificazione
**PIGIATURA SOFFICE,
MACERAZIONE CON BUCCE
PER 21 GIORNI**

Maturazione
**IN BOTTI D'ACCIAIO
PER CIRCA 9 MESI
E IN BOTTI GRANDI
DI ROVERE
PER 16 MESI**

Imbottigliamento
AGOSTO

Ceppi per ha
5.000

Resa per ha
50 q

Gradazione alcolica
13,5-15% VOL



BRA ● BARBARESCO ●
ALBA ●
LA MORRA ● ● GRINZANE CAVOUR
BAROLO ● ● SERRALUNGA D'ALBA
● MONFORTE D'ALBA



CHIONETTI

— Dogliani - Italia —

Chionetti Quinto e Figlio di Chionetti Nicola

Borgata Valdiberti, 44 - 12063 Dogliani (CN), Italia
Tel. +39 0173.71179 - Fax +39 0173.71179
chionettiquinto@chionettiquinto.com
www.chionettiquinto.com



Chionetti Quinto e Figlio



Chionetti Vini



Chionetti_Vini