



Piemonte

Camo (CN)

499

ETTARI VITATI
11

METODO DI COLTIVAZIONE
SOSTENIBILE
certificato the green experience

NUMERO BOTTIGLIE
20.000

DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA

L'unione fa la forza: l'Azienda Agricola 499 nasce grazie ad una stretta amicizia tra Gabriele Saffirio e Mario Andron, entrambi con pluriennali competenze nel settore enologico messe a disposizione di un progetto per la produzione di un nuovo concetto di Moscato e Freisa.

Una questione di altezza: 499 prende il nome dall'altimetria del comune di Camo che si erge su una delle più elevate colline delle Langhe. Gabriele e Mario credono fermamente che a seguito del surriscaldamento globale le maturazioni migliori delle uve si stiano spostando in altimetria o in latitudine. In queste condizioni si ottiene una perfetta maturazione aromatica e fenolica ottenendo vini più equilibrati con contenuto di zuccheri ed acidità ottimali.



“499 prende il nome dall'altimetria del comune di Camo che si erge su una delle più elevate colline delle Langhe.”





“VENTO DEL MARE” MOSCATO D'ASTI DOCG

Tipologia

Vino Bianco, dolce, frizzante naturale

Uve col quale è fatto

Moscato Bianco di Canelli

Vinificazione e affinamento

Fermentazione parziale a basse temperature, inox.

Produzione

9.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (stelvin)



“ENIGMA” VINO BIANCO

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Moscato Bianco di Canelli

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in vasche di acciaio, affinamento sulle fecce per 8 mesi.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



“SORI” DEL MATTINO” LANGHE NEBBIOLO DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nebbiolo

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in vasche di acciaio, macerazione di 10 giorni, affinamento in botte ovale di rovere austriaco per 8 mesi.

Produzione

1.200 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



“COSTE DEI FRE” FREISA LANGHE DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Freisa

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in vasche di acciaio, macerazione di 15 giorni, affinamento in botte ovale di rovere austriaco per 28 mesi.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



“ANFITEATRO” FREISA LANGHE DOC

Tipologia

Vino Rosso, prodotto da vigneto esposto a sud, impiantato nel 1990, altezza 480 metri s.l.m.

Uve col quale è fatto

Freisa

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, follature manuali, macerazione di 17 giorni. Affinamento in botte di rovere francese per 20 mesi. Nessuna filtrazione.

Produzione

600 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (Diam)



“SAN GIORGIO” LANGHE PINOT NERO DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Pinot Nero

Vinificazione e affinamento

Fermentazione e macerazione con 50% di uva intera in vasca di acciaio per 10 giorni - affinamento in barriques usate per 8 mesi

Produzione

700 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



ALTA LANGA DOCG DOSAGGIO ZERO

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Chardonnay

Vinificazione e affinamento

Pressatura soffice, 60% fermentazione e affinamento in legno austriaco, 40% fermentazione e affinamento in acciaio. Affinamento in bottiglia sui lieviti 16 mesi.

Produzione

1.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt.

Tappo

Sughero a fungo