Piemonte

Nizza Monferrato (AT)

Scarpa

ETTARI VITATI
30

METODO DI COLTIVAZIONE
INTEGRATO

NUMERO BOTTIGLIE
150.000

DISTRIBUZIONE E RAPPRESENTANZA

La Casa Vinicola Scarpa con sede a Nizza Monferrato sin dagli inizi del ‘900 è dedita alla coltivazione di uve autoctone Piemontesi con l’obiettivo di dare vita a vini rappresentativi del territorio e della cultura locale. Le uve di barbera, dolcetto, freisa, brachetto, nebbiolo qui coltivate e vinificate con uno stile tradizionale si trasformano in vini espressivi e dalla spiccata longevità.



“La Casa Vinicola Scarpa sin dagli inizi del ‘900 è dedita alla coltivazione di uve autoctone Piemontesi”







"LA BOGLIONA"
BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Barbera

Vinificazione e affinamento
Fermentazione in tino troncoconico ed affinamento in botte grande (36 mesi) + affinamento in bottiglia.

Produzione
13.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt

Tappo
Sughero



NIZZA DOCG

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Barbera

Vinificazione e affinamento
Fermentazione in vasche vi acciaio ed affinamento in botte da 45hl di rovere francese di Allier (24 mesi) + affinamento in bottiglia.

Produzione
10.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt

Tappo
Sughero



"TETTINEIVE"
BARBARESCO DOCG

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Nebbiolo

Vinificazione e affinamento
Fermentazione ed affinamento in botte grande per 24 mesi + affinamento in bottiglia.

Produzione
4.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt

Tappo
Sughero



"TETTIMORRA"
BAROLO DOCG

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Nebbiolo

Vinificazione e affinamento
Fermentazione ed affinamento in botte grande per 36 mesi + affinamento in bottiglia.

Produzione
4.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt

Tappo
Sughero



BAROLO MONVIGLIERO DOCG

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Nebbiolo

Vinificazione e affinamento
Fermentazione ed affinamento in botte da 30 hl di rovere francese di Allier per 32 mesi + affinamento in bottiglia.

Produzione
4.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Sughero



"BRIC DU NOTA"
LANGHE NEBBIOLO DOC

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Nebbiolo

Vinificazione e affinamento
Fermentazione in acciaio ed affinamento in botte grande per 12 mesi.

Produzione
8.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Sughero



"BRICCOMORA" BARBERA D'ASTI DOCG

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Barbera
Vinificazione e affinamento
Fermentazione ed affinamento in acciaio.
Produzione
40.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Sughero



DOLCETTO D'ACQUI DOC

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Dolcetto
Vinificazione e affinamento
Fermentazione ed affinamento in acciaio.
Produzione
6.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



ROUCHET MONFERRATO ROSSO DOC

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Ruchè
Vinificazione e affinamento
Fermentazione ed affinamento in acciaio + affinamento in bottiglia.
Produzione
4.500 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



MONFERRATO FREISA SECCO DOC

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Freisa
Vinificazione e affinamento
Fermentazione ed affinamento in acciaio.
Produzione
6.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



BRACHETTO D'ACQUI SECCO DOCG

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Brachetto
Vinificazione e affinamento
Fermentazione ed affinamento in acciaio.
Produzione
3.500 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



VERDUNO PELAVERGA DOC

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Pelaverga
Vinificazione e affinamento
Fermentazione ed affinamento in acciaio
Produzione
4.000 Bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



MONFERRATO BIANCO DOC

Tipologia
Vino Bianco

Uve col quale è fatto
Timorasso

Vinificazione e affinamento
Fermentazione ed affinamento in acciaio

Produzione
3.500 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Sughero



MOSCATO D'ASTI DOCG

Tipologia
Vino dolce MPF

Uve col quale è fatto
Moscato

Vinificazione e affinamento
Fermentazione affinamento e presa di spuma in acciaio.

Produzione
8.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Sughero birondellato



VERMOUTH ROSSO DI TORINO

Tipologia
Vino Aromatizzato

Uve col quale è fatto
Blend di vini che comprende un 30% di vino atto divenire Moscato d'Asti DOCG.

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Tecnico (coiniettato)



VERMOUTH BIANCO

Tipologia
Vino Aromatizzato

Uve col quale è fatto
Blend di vini che comprende un 30% di vino atto divenire Moscato d'Asti DOCG.

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Tecnico (coiniettato)



VERMOUTH DI TORINO
EXTRA DRY SUPERIORE NON FILTRATO

Tipologia
Vino Aromatizzato

Uve col quale è fatto
Cortese

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Tecnico (coiniettato)