

Orlando Abrigo

Viticoltori in Treiso  
Piemonte

## IL TERRITORIO

Splendidi paesaggi di dolci colline che sfumano lontano sulle montagne, si completano con geometrie di vigneti e con castelli incantati. Treiso, a sette chilometri da Alba, è un paese antico situato nel punto di incontro di cinque colline. Il suo nome deriva da “Tres”, tre in latino, e sta ad indicare che la località si trova nei pressi della terza pietra miliare da Alba Pompeia. La diversità dei terreni, formati da strati di sabbia più o meno compatta di colore grigio-bruno alternati da marne calcaree bianche-bluastre, è il fattore che più determina l'unicità dei vini di questa terra. La qualità dei vini è quindi opera della natura: dipende dal sole, dal clima, dal terreno, ma anche dal modo in cui viene coltivata e curata la vite. Per questo motivo l'azienda vitivinicola Abrigo utilizza esclusivamente uve di produzione propria.





## L'AZIENDA

La famiglia Abrigo si dedica da generazioni alla coltivazione dei vigneti, tramandandone l'esperienza da padre in figlio.

Nel 1988 Giovanni Abrigo, figlio di Orlando, inizia a collaborare con il padre nella conduzione dell'azienda di famiglia. Giovanni si occupa innanzitutto del miglioramento dal punto di vista tecnico della cantina nell'intento di personalizzare i vini prodotti. In seguito si impegna nell'ampliamento della superficie aziendale con l'acquisto di terreni e vigneti. Oggi, l'Azienda Agricola Orlando Abrigo conduce direttamente circa 20 Ha di vigneto coltivati con vitigni autoctoni quali Nebbiolo, Dolcetto, Barbera, Moscato e Nascetta, e in piccola parte con vitigni di carattere internazionale quali Sauvignon Blanc, Chardonnay e Merlot.



Con la costruzione della nuova cantina, ultimata nell'anno 2013, pensata come luogo di conservazione della qualità, nasce per i vini Barbaresco Montersino, Barbaresco Riserva Rongalio e Langhe Trè Plus il progetto TEMPO: una selezione di bottiglie di annate storiche, a testimonianza della cura per il nostro lavoro.

## LEGENDA:



Vitigno



Ettari vigneto



Macerazione



Pressatura soffice



Affinamento in vasca inox



Affinamento in botte



Affinamento in barriques



Affinamento in bottiglia




Produzione


## LANGHE


Denominazione di Origine Controllata


### LIVRAIE





 Merlot 90 - 95%  
Nebbiolo 10 - 5%

 Sud-Est  
350 m slm  
2,5 Ha  
25 anni

 10 - 20 giorni

 18 - 20 mesi  
40% legno nuovo

 6 - 8 mesi

 7000 Bott. 750 ml  
400 Bott. 1,5 lt

Note

---

---

---


## BARBERA D'ALBA


Denominazione di Origine Controllata


### MERVISANO





 Barbera 100%

 Sud  
350 - 400 m slm  
1,5 Ha  
50 anni

 20 - 25 giorni

 15 mesi  
40% legno nuovo

 8 - 10 mesi

 7000 Bott. 750 ml  
600 Bott. 1,5 lt

Note

---

---


---


## NEBBIOLO D'ALBA


Denominazione di Origine Controllata


### VALMAGGIORE





 Nebbiolo 100%

 Sud / Sud-Est  
240 m slm  
2,7 Ha  
35 / 20 anni

 6 - 10 giorni

 12 mesi

 12 mesi

 9500 Bott. 750 ml  
600 Bott. 1,5 lt  
70 Bott. 3,0 lt

Note

---

---


---


# BARBARESCO


Denominazione di Origine Controllata  
e Garantita


MERUZZANO








 Nebbiolo 100%

 Sud-Ovest / Sud-Est  
380 - 400 m slm  
2,8 Ha  
15 anni

 20 - 25 giorni

 10 - 15 mesi  
Tonneaux da 500 lt  
20% legno nuovo

 4 - 6 mesi

 300 Bott. 375 ml  
 15000 Bott. 750 ml  
 1000 Bott. 1,5 lt  
 300 Bott. 3,0 lt

Note

---

---

---


# BARBARESCO


Denominazione di Origine Controllata  
e Garantita





RONGALIO RISERVA







 Nebbiolo 100%

 Sud / Sud-Ovest  
380 m slm  
2,0 Ha  
50 anni

 70% 20 - 25 giorni  
30% 45 - 50 giorni

 24 mesi

 12 mesi

 6500 Bott. 750 ml  
 500 Bott. 1,5 lt  
 50 Bott. 3,0 lt

Note

---

---

---


# BARBARESCO


Denominazione di Origine Controllata  
e Garantita





MONTERSINO







 Nebbiolo 100%

 Sud / Sud-Ovest  
380 m slm  
2,0 Ha  
50 anni

 20 - 25 giorni

 18 mesi  
15% legno nuovo

 12 mesi

 6500 Bott. 750 ml  
 500 Bott. 1,5 lt  
 50 Bott. 3,0 lt

Note

---

---

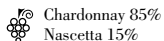
---

## LANGHE

Denominazione di Origine Controllata



TRÉS PLUS



Chardonnay 85%  
Nascetta 15%



Sud-Est  
450 m slm  
2,0 Ha



Pressatura soffice



Chardonnay 12 mesi  
30% legno nuovo



Nascetta 12 mesi



12 mesi



8000 Bott. 750 ml  
400 Bott. 1,5 lt

Note

---

---

---

## LANGHE NEBBIOLO

Denominazione di Origine Controllata



Nebbiolo 85%  
Barbera 15%



Est / Sud-Ovest  
400 m slm  
1,5 Ha



15 - 20 giorni



30% 10 - 12 mesi



70% 10 - 12 mesi



6 mesi



10000 Bott. 0,75 cl  
600 Bott. 1,5 lt

Note

---

---

---

## DOLCETTO D'ALBA

Denominazione di Origine Controllata



Dolcetto 100%



Sud-Ovest / Est  
420 m slm  
1,5 Ha



4 - 6 giorni



6 - 9 mesi



5 - 6 mesi



10000 Bott. 750 ml

Note

---

---

---

# BARBERA D'ALBA

Denominazione di Origine Controllata

RORETO



Barbera 100%



Sud-Ovest / Est  
300 - 400 m slm  
2,5 Ha



10 - 15 giorni



50% 10 - 12 mesi



50% 10 - 12 mesi



6 mesi



15000 Bott. 750 ml  
600 Bott. 1,5 lt

Note

---

---

---

# SAUVIGNON

Vino Varietale

D'AMBLÉ



Sauvignon 100%



Est  
500 m slm  
2,0 Ha



Pressatura soffice



8 - 10 mesi



6 - 8 mesi



8000 Bott. 750 ml  
500 Bott. 1,5 lt

Note

---

---

---

# MOSCATO D'ASTI

Denominazione di Origine Controllata  
e Garantita



Moscato bianco  
di Canelli 100%



Est - Ovest  
400 m slm  
0,6 Ha



Pressatura soffice



15 - 30 giorni  
tempo di fermentazione



1 mese



6000 Bott. 750 ml

Note

---

---

---

...“Si tratta di un manufatto estremamente semplice,  
che è stato concepito per fondersi tra i materiali del paesaggio della Langa:  
la terra, le piante delle vigne, i pali in legno di castagno...

...Più passerà il tempo, più l'oggetto sarà aggredito dalla natura,  
secondo cicli stagionali che creeranno effetti sempre diversi  
e mai uguali durante l'anno.

L'architettura si nasconderà e diventerà parte del territorio...”

*Marco Ferreri*



Orlando Abrigo

## CANTINA ORLANDO ABRIGO

Fraz. Cappelletto, 5 - 12050 Treiso CN - Italia

Tel. +39 0173 630533 - Fax +39 0173 630907

info@orlandoabrigo.it - www.orlandoabrigo.it