



L'Azienda Agricola

Una storia di famiglia, un lavoro fatto di passione, fatica ed esperienza, in armonia con la natura.

La Società Agricola Valmalesina S.S.A è ubicata sulle colline di Castellamonte (provincia di Torino), più precisamente nella frazione Campo Canavese. I terreni delle colline prealpine su cui si estendono i vigneti hanno alcune fondamentali caratteristiche: sono composti da terre argillose, hanno un PH acido, sono situati ad una quota medio alta 500/550 metri sul livello del mare con un'ottima esposizione.

La cantina ed i vigneti possiedono una lunga storia per vocazione del territorio e la loro gestione si è tramandata di generazione in generazione. L'Azienda copre una superficie di circa 27 ettari tra vigneti, frutteti, oliveti, seminativi e boschi.

Fondata da Maria Luisa Gallo che inizialmente praticava l'agricoltura convenzionale, nel 1996 subentra il figlio Andrea che adotta il metodo biologico - biodinamico e nel 2017, con la collaborazione di Noemi e Riccardo prende vita la Società Agricola Valmalesina S.S.A.

La cantina è dotata delle più moderne attrezzature enologiche ed è seguita da un esperto enologo. Una coltivazione dove attenzione, cura e serietà sono i fondamenti per poter offrire ai clienti vini biologici di grande qualità. Tutti i prodotti sono certificati da Bioagricert e garantiti dal marchio Demeter.

I nostri vini:

Vino Bianco SORPRENDIMI

Vino Rosso CARRIÈRE

Spumante Bianco Brut CUVÉE TRÛCAS metodo classico



Società Agricola Valmalesina S.S.A
Via Giuseppe Goglio n.50 - frazione Campo Canavese
10081 Castellamonte (TO) ITALIA
C. Fiscale e P.IVA 11690700015

cell. 3466885103

e-mail: valmalesina@gmail.com



Per acquistare direttamente con degustazione prenota appuntamento: Riccardo Cell. 3466885103

La nostra Azienda è Socio Fondatore del Consorzio



Presso il punto vendita di Aglie, in via circonvallazione n4 sono disponibili tutti i nostri prodotti. Per saperne di più ed acquistare online visita il sito: www.naturaeealimento.it

demeter



SOCIETA' AGRICOLA
VALMALESINA S.S.A

dalle terre del Canavese con passione
nel rispetto di tradizione e natura

Vino Bianco SORPRENDIMI



Il **Vino Bianco SORPRENDIMI** è un prodotto del vitigno Erbaluce, la cui coltivazione sulle colline di Campo Canavese (Castellamonte-Torino) ha radici molto antiche.

Nei nostri vigneti la tecnica di coltivazione dell'Erbaluce è sempre stata quella della "pergola canavesana" ("Tòpia" in dialetto), questo metodo consente una maturazione ottimale dei grappoli che assumono una colorazione tipicamente dorata. L'ambiente, il clima, le tecniche di coltivazione biologiche e biodinamiche nel pieno rispetto della natura, dona al nostro vino sapori e sentori che lo rendono unico nel panorama dei vini bianchi.

Profumo: fresco, vivo, fruttato in buona armonia con la struttura vigorosa del vino

Sapore: giovane, di buona nervatura acida dovuta alla sua struttura potente, al suo gusto deciso, senza compromessi, vigoroso come il vitigno di origine, con sensazioni fruttate intense e molto gradevoli. Al palato ha un perfetto equilibrio tra morbida dolcezza fruttata e acidità

Abbinamenti: ottimo per accompagnare antipasti di mare, primi piatti con crostacei o frutti di mare, pesce alla griglia o frittura. Da provare con piatti vegetariani, con formaggi freschi. Si consiglia per tutti gli antipasti piemontesi

Vitigno: Erbaluce

Colore: giallo paglierino con netti riflessi verdognoli

Servizio: stappare la bottiglia al momento e servire a 10/12°C

Vino Rosso CARRIÈRE



Il **Vino Rosso CARRIÈRE** nasce dai tradizionali vigneti di uva a bacca rossa che raramente sono costituiti da un unico vigneto. Nel passato, per tradizione di questa zona, anche le uve rosse erano coltivate a pergola come l'Erbaluce, questo per poter ottenere una maggior produzione che però andava a scapito della qualità. Nella nostra azienda queste pergole sono state convertite a filari con una potatura mirata, abbinata ad un cambio di impostazione della vite. Questo ci ha consentito di portare ad alti livelli la qualità delle uve mantenendo i vecchi ceppi. Durante la vendemmia la selezione manuale delle uve più sane e mature ci permette di ottenere un Rosso di pregio.

Profumo: intenso e vinoso, con sentori di frutta matura e sottobosco

Sapore: caldo e armonioso, asciutto di buona nervatura acida e con buona persistenza in bocca

Abbinamenti: ottimo per risotti, arrosti di carni rosse, selvaggina, formaggi a pasta dura e stagionati. Risulta eccellente per la cucina tipica Canavesana e Piemontese: agnolotti, polenta concia, suntuosi bolliti, bagna caoda, tofeja ovvero fagioli con e cotiche

Vitigno: Nebbiolo, Barbera, Fresia e Bonarda

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei

Servizio: stappare la bottiglia un'ora prima e servire a temperatura ambiente

Spumante Bianco CUVÉE TRÛCAS BRUT



Spumante Bianco CUVÉE TRÛCAS BRUT metodo classico, nasce dall'elaborazione di uve Erbaluce (spumante bianco) o Barbera, Nebbiolo, Bonarda e Freisa (spumante rosé) che vengono sapientemente selezionate nei nostri vigneti per le loro migliori caratteristiche. Dopo la spremitura delle uve integre s'avvia un processo di fermentazione a temperatura controllata. Il vino viene poi imbottigliato e addizionato con zucchero di canna DEMETER per iniziare il processo di rifermentazione in bottiglia. Le bottiglie, dopo un periodo di permanenza e maturazione nella nostra cantina, di almeno 24 mesi a circa 6°C costanti, vengono successivamente ripulite dalle fecce e ricolmate. Lo spumante prima di essere pronto per la degustazione necessita ancora di un adeguato tempo di affinamento in bottiglia.

Profumo: fruttato, ricco di note floreali

Sapore: pieno, armonico, ricco di sensazioni acide di gran nervatura e il fine perlage assicura una giusta persistenza

Abbinamenti: il vino spumante può accompagnare una gamma di cibi pressoché infinita: esso rappresenta l'aperitivo ideale per carni rosse e bianche, pesce, legumi, formaggi stagionati, primi piatti e dolci, in particolare paste frolle e crostate. Molto indicato per aperitivi.

Vitigno: Erbaluce, Nebbiolo, Barbera, Fresia e Bonarda

Colore: giallo oro con riflessi verdognoli – rosso rubino chiaro

Servizio: stappare la bottiglia al momento e servire ad temperatura da 7°C a 10°C