

RIPARTIAMO DA 549

I primi documenti che parlano dei vini del territorio sono del 1148.

Per molti secoli le vicende di questi vini e quelle della Canonica di Vezzolano e dei suoi abati s'intrecciano come viticci conoscendo un successo crescente, in particolare fra l'aristocrazia sabauda.

Nel 1868 il Nebbiolo spumante di Albugnano viene premiato a un'importante Esposizione tenuta in Asti.

Passaggio fondamentale è il riconoscimento della DOC, Gazzetta Ufficiale del 17 maggio 1997. L'Albugnano è DOC da oltre vent'anni, questo è il miglior punto di partenza per un nuovo e grande passo.

E infatti, nel 2017, è nata l'associazione ALBUGNANO 549 che riunisce i produttori della zona impegnati nel consolidare e promuovere l'identità enologica, storica, culturale, ambientale e socioeconomica del territorio di produzione dell'Albugnano DOC. Dai 549 metri di altezza di Albugnano si vedono le colline del Monferrato Astigiano e in Iontananza la Basilica di Superga e gran parte dell'arco alpino occidentale.

A noi piace immaginare che si veda anche un po' di buon futuro.

IL NOSTRO NOME CI RACCONTA

549 è l'altezza del Comune di Albugnano, ma per felice coincidenza è anche altro. Era il 5 di aprile quando in 9 vignaioli ci siamo riuniti per fondare l'Associazione, provenienti dai 4 piccoli comuni della DOC dove si possono coltivare le uve Nebbiolo per questo nostro vino: Albugnano, Castelnuovo Don Bosco, Passerano Marmorito e Pino d'Asti.

Oggi siamo di più e forse cresceremo ancora, ma non di molto perché il nostro Albugnano DOC nasce solo fra queste quattro terre.

SIAMO UN VINO, UN TERRITORIO E MOLTE TRADIZIONI

Albugnano 549 è un progetto sia enologico sia di territorio, per valorizzare l'area a denominazione, oggi di 44 ettari, con un vino che esprima i caratteri di questo specifico areale, dal terreno di matrice marnosa e con un'altitudine maggiore rispetto ad altre denominazioni.

Scegliere il Nebbiolo in purezza deriva da questo obiettivo.

La vinificazione, nel rispetto delle singole tradizioni, è armonizzata per ottenere vini di massima espressività, andando verso macerazioni più lunghe e lasciando il tempo ai vini di affinare in modo corretto per 18 mesi in legno e 6 mesi in bottiglia.

L'enologo Gianpiero Gerbi collabora con noi, vigilando sulla produzione e la qualità finale.

Vogliamo che il nostro Albugnano DOC esca dai confini dei suoi quattro comuni e diventi il migliore ambasciatore della biodiversità del suo territorio, ricco di natura, arte, gastronomia e tradizioni.

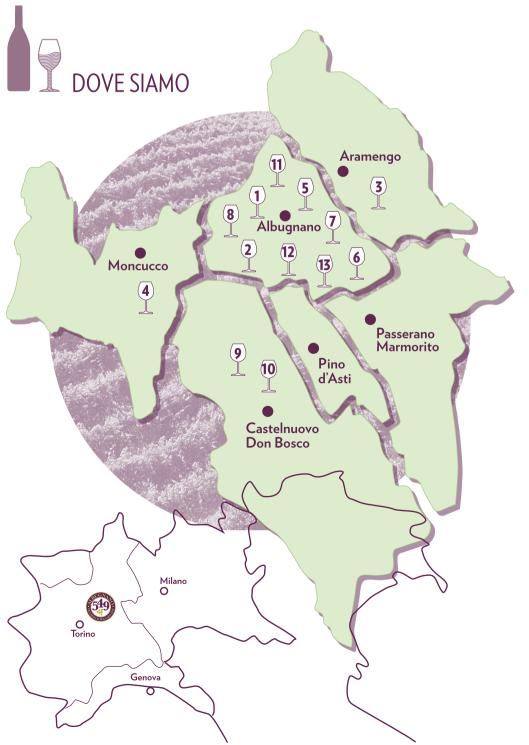
GLI OBIETTIVI

Nel progetto 549, la cultura locale e la vocazione agricola ed enologica sono determinanti per lo sviluppo delle nostre terre, che passa attraverso coscienza ecologica, riduzione dei prodotti chimici in vigna e miglioramento della qualità in cantina. In parallelo lavoriamo per valorizzare l'Albugnano DOC

e il Monferrato Astigiano, con le sue peculiarità e la sua cultura enoica, sul mercato nazionale e internazionale.

Abbiamo obiettivi ambiziosi che perseguiamo senza forzare i tempi. Come facciamo con il nostro vino.







IN ASSOCIAZIONE OGGI SIAMO IN 13

- 1 Azienda agricola Alle Tre Colline, Albugnano www.alletrecolline.com
- **2** Azienda agricola Ca' Mariuccia, Albugnano www.camariuccia.it
- **3** Azienda agricola Cascina Quarino, Aramengo www.cascinaquarino.com
- **4** Azienda agricola Mosso Mario, Moncucco Torinese www.vinimossomario.it
- **5** Azienda agricola Tommaso Nebbia, Albugnano www.cantinanebbiatommaso.it
- **6** Azienda agricola Perotto Orietta, Albugnano www.oriettaperotto.com
- 7 Azienda agricola Pianfiorito, Albugnano www.pianfiorito.com
- 8 Azienda agricola Roggero Bruno e Marco, Albugnano www.roggerovini.it
- 9 Tenuta Tamburnin, Castelnuovo Don Bosco www.tamburnin.it
- **10** Terre dei Santi Soc. Coop. Agricola, Castelnuovo Don Bosco www.terredeisanti.it
- **11** Azienda agricola Maurizio Calcagni, Albugnano www.casacalcagni.com
- **12** Cooperativa agricola Terra e Gente, Albugnano www.terraegente.it
- 13 Enrico Malfetti, Albugnano