Cascinalabarbatella

in vendemmia dal 1982

www. labarbatella.com



Cascinalabarbatella

in vendemmia dal 1982

Cascinalabarbatella

in vendemmia dal 1982

Nel 2010 abbiamo raccolto la sfida di rinnovare questa prestigiosa piccola azienda.
Nata negli anni '80, diventa presto un piccolo gioiello della produzione vitivinicola grazie alla passione per il territorio di Nizza e del Monferrato di Angelo Sonvico e dei suoi collaboratori.
Il nostro lavoro di questi anni ha fatto sì che sulle antiche basi fiorisse una realtà rinnovata.
Abbiamo rilanciato Cascina la Barbatella con sempre maggiore attenzione alla qualità, questo per il rigore e passione posta in ogni fase della lavorazione dei nostri vini, a partire dal vigneto, alla selezione delle uve , fino alla vendemmia per continuare con cura e maestria in cantina.
Questa nuova consapevolezza della qualità delle nostre uve e del territorio ci ha fatto accostare ai vini della nostra tradizione delle nuove tipologie come il nostro "Ruanera" la nostra" Badessa" e le preziose selezioni come il "NON È " e il "NIZZA Riserva".
Facciamo parte dell'Associazione dei produttori del Nizza, e con nostra grande soddisfazione il primo anno di produzione della nuova DOCG il nostro NIZZA "la Vigna dell'Angelo" è stato insignito dei più importanti riconoscimenti nazionali e internazionali.
L'incanto delle nostre colline è bellezza pura che cerchiamo di comunicarvi anche attraverso lo studio della nuova veste grafica delle nostre etichette e nell'attenzione ai particolari durante ogni nostro evento... nasce così per voi il Barbatellastyle.
Ci siamo fatti conoscere e apprezzare tenendo le nostre porte aperte a degustatori e appassionati. I nostri vini hanno iniziato a viaggiare per il mondo e parlare lingue fino a poco fa per noi sconosciute.

In 2010 we raised the challenge of renewing our prestigious small company.
Born in the 80's, it soon becomes a benchmark of wine production thanks to the passion of Angelo Sonvico and his collaborators for Nizza's and Monferrato's territories.
Our effort during these last years allowed us to became a renewed reality based on ancient traditions.
We have increased the quality of our wines by paying attention to every processing phase: the vineyard cultivation, the selection of the grapes, the harvest and finally the care of our wine cellar.
We added new wines to our tradition such as our "Ruanera", our "Badessa" ,the precious selections "NON È" and "NIZZA Riserva" thanks to our new awareness of the quality of our grapes and land.
We are part of "Associazione dei produttori del Nizza" association and during the first year of production of new DOCG our NIZZA "Vigna dell'Angelo" won the most important national and international awards.
We try to convey the charm of our beautiful hills through the study of a new graphic design of our labels and paying attention to details during our events... the Barbatellastyle is born for you.
We became well known and appreciated by keeping our doors open to tastings and fans. Our wines are now worldwide.



Cascinalabarbatella

in vendemmia dal 1982

Vino Spumante di Qualità Metodo Classico “La Badessa”

Vitigno *Pinot Nero, Chardonnay*
Esposizione *Sud*
Forma di allevamento *Guyot*
Anno di impianto del vigneto *1987 - 1995*
Numero di ceppi per ettaro *4.200*
Altitudine *220 m S.L.M.*
Natura del terreno
Calcareo tendente al sabbioso
Vinificazione *Normalmente la raccolta delle uve inizia la prima settimana di settembre, quando le uve hanno raggiunto il perfetto equilibrio voluto tra contenuto zuccherino e acidità. La prima parte della fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio, mentre la seconda parte avviene in barriques di rovere francese*
Fermentazione malolattica *Non svolta*
Affinamento *6 mesi in barriques di secondo-terzo passaggio*
Affinamento in bottiglia prima dell’immissione al consumo *36 mesi minimo sui lieviti*
Prima annata di produzione 2011
Capacità bottiglie *0,75 - 1,5 l*
Bottiglie prodotte
1.500 - 2.000 a seconda dell’annata
Temperatura di servizio *6°C*



Grape variety *Pinot Noir, Chardonnay*
Exposure *South*
Training sistem *Guyot*
Year of planting *1987 - 1995*
Plants per hectare *4.200*
Altitude *220 meters above sea level*
Soil composition *Calcareous tending to sandy*
Vinification *The harvest start normally in the first week of September, when the grapes have reached the perfect balance between sugar and acidity level. The first part of alcoholic fermentation is done in steel tank and the second part is done in barrique of French oak*
Malo-lactic fermentation *Not carried out*
Aging *6 months in barriques of 2-3 years old*
Aging in bottle before the sale *36 months minimum on yeasts*
First vintage production *2011*
Capacity bottles *0,75 - 1,5 l*
Quantity of bottles *1.500 - 2.000 depending on the vintage*
Serving temperature *6°C*

Metodo Classico da uve Pinot Nero e Chardonnay, la Badessa è uno spumante caratterizzato da nerbo acido e grassezza, eleganza e longevità; una bollicina che gioca rigorosa sulla freschezza e che invoglia ad una beva asciutta e ben delineata. Le bollicine che non ti aspetti in una terra di rossi, ma storicamente vocata da sempre alla tradizione spumantiera.

Classic method from Black Pinot and Chardonnay grapes. Badessa is a sparkling wine characterized by acid strength and fatness, elegance and longevity; a bubble that plays rigorously on freshness and invites you to drink dry and well defined. You don’t expect this bubbles from a land of red wines, but historically suitable to the sparkling tradition.

Monferrato Bianco DOC “Noè”

Vitigno *Cortese, Sauvignon Blanc*
Esposizione *Sud*
Forma di allevamento *Guyot*
Anno di impianto del vigneto *1992*
Numero di ceppi per ettaro *4.500*
Altitudine *220 m S.L.M.*
Natura del terreno
Calcareo tendente al sabbioso
Vinificazione *Raccolta manuale dei grappoli migliori e a completa maturazione verso la prima decade di settembre; raffreddamento delle uve, pressatura e fermentazione a bassa temperatura in parte in recipienti di acciaio inox, in parte in barriques di rovere francese*
Fermentazione malolattica
Non svolta
Affinamento *6-8 mesi in parte in acciaio in parte barriques di rovere francese*
Affinamento in bottiglia prima dell’immissione al consumo 6 mesi
Prima annata di produzione 1995
Capacità bottiglie *0,75 - 1,5 l*
Bottiglie prodotte
2.000 - 3.000 a seconda dell’annata
Temperatura di servizio *12°C*



Grape variety *Cortese, Sauvignon Blanc*
Exposure *South*
Training sistem *Guyot*
Year of planting *1992*
Plants per hectare *4.500*
Altitude *220 meters above sea level*
Soil composition *Calcareous tending to sandy*
Vinification *manual harvesting of the best bunches and full maturation towards the first decade of September; cooling of the grapes, pressing and fermentation with temperature controlled partly in steel tank, partly in barriques of French oak*
Malo-lactic fermentation *not carried out*
Aging *6-8 months partly in steel tank and partly in barriques of French oak*
Aging in bottle before the sale *6 months*
First vintage production *1995*
Capacity bottles *0,75 - 1,5 l*
Quantity of bottles *2.000 - 3.000 depending on the vintage*
Serving temperature *12°C*

La fresca mineralità del cortese e l’elegante struttura del Sauvignon Blanc che cresce nelle terre del Monferrato danno vita ad un vino bianco inconsueto, fruttato, vivace ed esuberante da giovane ma che sa anche appassionare invecchiando; un vino che ben si abbina ad aperitivi e antipasti di consistenza.

The fresh minerality of the courtly and the elegant structure of Sauvignon Blanc that grows in the lands of the Monferrato give life to an unusual white wine, fruity, lively and exuberant when young but also it manages to thrill by aging ; a wine that can be served as an aperitif and goes well with hearty appetizers.

Piemonte Chardonnay DOC “Non è”

Vitigno *Chardonnay*
Esposizione *Sud*
Forma di allevamento *Guyot*
Anno di impianto del vigneto *1995*
Numero di ceppi per ettaro *4.500*
Altitudine *220 m S.L.M.*
Natura del terreno
Calcareo tendente al sabbioso
Vinificazione *Raccolta manuale dei grappoli migliori e a completa maturazione verso la prima decade di settembre; raffreddamento delle uve, pressatura e fermentazione a temperatura controllata*
Fermentazione malolattica
Non svolta
Affinamento *Dieci mesi barriques di rovere francese*
Affinamento in bottiglia prima dell’immissione al consumo 12 mesi
Prima annata di produzione *2015*
Capacità bottiglie *0,75 - 1,5 l*
Bottiglie prodotte
1.500 - 2.000 a seconda dell’annata
Temperatura di servizio *14°C*



Grape variety *Chardonnay*
Exposure *South*
Training sistem *Guyot*
Year of planting *1995*
Plants per hectare *4.500*
Altitude *220 meters above sea level*
Soil composition *Calcareous tending to sandy*
Vinification *Manual harvesting of the best bunches and full maturation towards the first decade of September; cooling of the grapes, pressing and fermentation with temperature controlled*
Malo-lactic fermentation *Not carried out*
Aging *Ten months in barrique of French oak*
Aging in bottle before the sale *12 months*
First vintage production *2015*
Capacity bottles *0,75 - 1,5 l*
Quantity of bottles *1.500 - 2.000 depending on the vintage*
Serving temperature *14°C*

Poche centinaia di bottiglie prodotte esclusivamente nelle migliori annate, messe in vendita dopo non meno di due anni di affinamento in cantina; un vino bianco nato per scommessa e per una passione condivisa, pensato per il lungo invecchiamento e che strizza amichevolmente l’occhio alla Borgogna.

A few hundred bottles produced in the best vintages, sold after at least two years of aging in the cellar; a white wine born for shared passion and bet, it was be conceived for a long aging amicably tightens the eye to the Borgogna.



Cascinalabarbatella

in vendemmia dal 1982

Monferrato Rosso DOC “Ruanera”

Vitigno *Barbera, Cabernet Sauvignon*
Esposizione *Sud*
Forma di allevamento *Guyot*
Anno di impianto del vigneto *1987 - 1995*
Numero di ceppi per ettaro *4.200*
Altitudine *220 m S.L.M.*
Natura del terreno
Calcareo tendente al sabbioso
Vinificazione *Raccolta manuale dei grappoli migliori e a completa maturazione verso la terza decade di settembre; diraspapigiatura soffice con successiva fermentazione sulle bucce in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 10-12 giorni a 25-26°C; frequenti follature e rimontaggi*
Fermentazione malolattica
Svolta in acciaio
Affinamento *12 mesi in barriques di rovere francese, sei mesi in acciaio inox*
Affinamento in bottiglia prima dell’immissione al consumo *6 mesi*
Prima annata di produzione *2010*
Capacità bottiglie *0,75 - 1,5 - 5 l*
Bottiglie prodotte
5.000 - 6.000 a seconda dell’annata
Temperatura di servizio *18°C*



Grape variety *Barbera, Cabernet Sauvignon*
Exposure *South*
Training sistem *Guyot*
Year of planting *1987 - 1995*
Plants per hectare *4.200*
Altitude *220 meters above sea level*
Soil composition *Calcareous tending to sandy*
Vinification *Manual harvesting of the best bunches and full maturation towards the third decade of September; vinification with destemming crush and maceration with skin contact in steel tanks with temperature controlled of 25-26°C for 10-12 days; frequently pumping over and punching down.*
Malo-lactic fermentation *Carried out in steel tank*
Aging *12 months in barriques of French oak, 6 months in steel tank*
Aging in bottle before the sale *6 months*
First vintage production *2010*
Capacity bottles *0,75 - 1,5 - 5 l*
Quantity of bottles *5.000 - 6.000 depending on the vintage*
Serving temperature *18°C*

Da sempre il Ruanera è un vino che ama giocare d’estremi: il frutto e la freschezza della Barbera, la nobiltà e la complessità del Cabernet, il tutto racchiuso in un unico bicchiere; un vino facile ma complesso, beverino ma allo stesso tempo denso e strutturato, il cui sorso sa accompagnare i cibi più disparati e mettere d’accordo i palati e le occasioni più diverse.

Always Ruanera is a wine that loves playing in the extremes: the fruit and freshness of Barbera, the nobility and complexity of Cabernet; all wrapped up in one glass; an easy but complex wine, drinkable but at the same time dense and structured, to sip along with many different foods according to all tastes and different occasions.

Barbera d'Asti DOCG "La Barbatella"

Vitigno *100% Barbera*
Esposizione *Sud*
Forma di allevamento *Guyot*
Anno di impianto del vigneto *1950 - 2013*
Numero di ceppi per ettaro *4.500*
Altitudine *220 m S.L.M.*
Natura del terreno
Calcareo tendente al sabbioso
Vinificazione *Raccolta manuale dei grappoli migliori e a completa maturazione verso la terza decade di settembre; diraspapigiatura soffice con successiva fermentazione sulle bucce in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 6-8 giorni a 24-26°C; frequenti follature e rimontaggi*
Fermentazione malolattica
Svolta in acciaio
Affinamento *8-12 mesi in acciaio inox*
Affinamento in bottiglia prima dell'immissione al consumo *6* mesi
Prima annata di produzione *1983*
Capacità bottiglie *0,75 - 1,5 - 5 l*
Bottiglie prodotte
10.000 - 12.000 a seconda dell'annata
Temperatura di servizio *18°C*



Grape variety *100% Barbera*
Exposure *South*
Training sistem *Guyot*
Year of planting *1950 - 2013*
Plants per hectare *4.500*
Altitude *220 meters above sea level*
Soil composition *Calcareous tending to sandy*
Vinification *Manual harvesting of the best bunches and full maturation towards the third decade of September; vinification with destemming crush and maceration with skin contact in steel tanks with temperature controlled of 26-28°C for 15-20 days; frequently pumping over and punching down.*
Malo-lactic fermentation *Carried out in steel tank*
Aging *8-12 months in steel tank*
Aging in bottle before the sale *6 months*
First vintage production *1983*
Capacity bottles *0,75 - 1,5 - 5 l*
Quantity of bottles *10.000 - 12.000 depending on the vintage*
Serving temperature *18°C*

La nostra tipologia di Barbera nella sua veste più classica e pura; fruttata ed elegante, fresca ed avvolgente, perfetta sintesi di tipicità ed eleganza, vitigno e terroir, tradizione ed innovazione; la bottiglia che per prima ci ha fatto innamorare di questo magnifico vitigno.

Our type of Barbera in its habit pure and classical; fruity and elegant, fresh and smooth, perfect synthesis of typicity and elegance, grape varieties and terroir, tradition and innovation; the bottle that first made us fall in love with this magnificent wine.



Cascinalabarbatella

in vendemmia dal 1982

Nizza DOCG “La Vigna dell’Angelo”

Vitigno *100% Barbera*
Esposizione *Sud*
Forma di allevamento *Guyot*
Anno di impianto del vigneto *1950*
Numero di ceppi per ettaro *4.500*
Altitudine *220 m S.L.M.*
Natura del terreno
Calcareo tendente al sabbioso
Vinificazione *Raccolta manuale dei grappoli migliori e a completa maturazione verso la terza decade di settembre; diraspapigiatura soffice con successiva fermentazione sulle bucce in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 15-20 giorni a 26-28°C; frequenti follature e rimontaggi*
Fermentazione malolattica
Svolta in acciaio
Affinamento *Da dodici a sedici mesi in barriques di rovere francese di media tostatura, sei mesi in acciaio inox*
Affinamento in bottiglia prima dell’immissione al consumo 12 mesi
Prima annata di produzione *1985*
Capacità bottiglie *0,75 - 1,5 l*
Bottiglie prodotte
3.000 - 4.000 a seconda dell’annata
Temperatura di servizio *18°C*



Grape variety *100% Barbera*
Exposure *South*
Training sistem *Guyot*
Year of planting *1950*
Plants per hectare *4.500*
Altitude *220 meters above sea level*
Soil composition *Calcareous tending to sandy*
Vinification *Manual harvesting of the best bunches and full maturation towards the third decade of September; vinification with destemming crush and maceration with skin contact in steel tanks with temperature controlled of 26-28°C for 15-20 days; frequently pumping over and punching down.*
Malo-lactic fermentation *Carried out in steel tank*
Aging *12-16 months in barrique of French oak medium toast, 6 months in steel tank*
Aging in bottle before the sale *12 months*
First vintage production *1985*
Capacity bottles *0,75 - 1,5 l*
Quantity of bottles *3.000 - 4.000 depending on the vintage*
Serving temperature *18°C*

Prodotto dai migliori filari dei nostri vigneti storici di Barbera, è questo un vino di grande struttura e complessità che trova ideale abbinamento con secondi piatti importanti a base di carni rosse e selvaggina. Le caratteristiche del terreno nel Cru della collina dell’Annunziata caratterizzano questo Nizza anche per la sua spiccata eleganza e grande capacità di invecchiamento.

Produced by the best rows of our Barbera historical vineyards, this is a wine of great structure and complexity that is ideally coupled with red meat and important dishes. The characteristics of the soil in the hill of Annunziata characterize this Nizza also because of its high elegance and potential aging.

Nizza DOCG “La Vigna dell’Angelo” Riserva

Vitigno *100% Barbera*
Esposizione *Sud*
Forma di allevamento *Guyot*
Anno di impianto del vigneto *1950*
Numero di ceppi per ettaro *4.500*
Altitudine *220 m S.L.M.*
Natura del terreno
Calcareo tendente al sabbioso
Vinificazione *Raccolta manuale dei grappoli migliori e a completa maturazione verso la terza decade di settembre; diraspapigiatura soffice con successiva fermentazione sulle bucce in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 15-20 giorni a 26-28°C; frequenti follature e rimontaggi*
Fermentazione malolattica
Svolta in tonneau
Affinamento *24-30 mesi in tonneaux da 500 l di rovere francese*
Affinamento in bottiglia prima dell’immissione al consumo 6-12 mesi
Prima annata di produzione 2015
Capacità bottiglie *0,75 - 1,5 l*
Bottiglie prodotte
600 - 1.200 a seconda dell’annata
Temperatura di servizio *18°C*



Grape variety *100% Barbera*
Exposure *South*
Training sistem *Guyot*
Year of planting *1950*
Plants per hectare *4.500*
Altitude *220 meters above sea level*
Soil composition *Calcareous tending to sandy*
Vinification *Manual harvesting of the best bunches and full maturation towards the third decade of September; vinification with destemming crush and maceration with skin contact in steel tanks with temperature controlled of 26-28°C for 15-20 days; frequently pumping over and punching down.*
Malo-lactic fermentation *Carried out in tonneau*
Aging *24-30 months in 500 l tonneaux of French oak*
Aging in bottle before the sale *6-12 months*
First vintage production *2015*
Capacity bottles *0,75 - 1,5 l*
Quantity of bottles *600 - 1.200 depending on the vintage*
Serving temperature *18°C*

Tutti nella vita hanno dei sogni, e nel 2015 noi ne abbiamo realizzato uno: i 9 filari meglio esposti della Vigna dell’Angelo vinificati e invecchiati in tonneau da 500 litri per un periodo di tempo non preimpostato, ma deciso dal vino stesso; il nostro Nizza Riserva vuole racchiudere l’essenza della struttura della Barbera e la sintesi dell’eleganza del Crù della vigna dell’Angelo in un unico calice, pronto a sfidare il tempo.

Everyone in their life have a dream, in 2015 we realized one: the 9 rows better exposed of vineyard of the Angel, vinified and aged in 500-liter barrels for a period of time not set, but decided by the wine itself, our Nizza Riserva wants to enclose the essence of the structure of Barbera and the synthesis of elegance of Crù from the vineyard of the Angel in one cup, ready to defy time.

Monferrato Rosso DOC “Sonvico"

Vitigno *Barbera, Cabernet Sauvignon*
Esposizione *Sud*
Forma di allevamento *Guyot*
Anno di impianto del vigneto *1989*
Numero di ceppi per ettaro *4.200*
Altitudine *220 m S.L.M.*
Natura del terreno
Calcareo tendente al sabbioso
Vinificazione *Raccolta manuale dei grappoli migliori e a completa maturazione verso la terza decade di settembre; diraspapigiatura soffice con successiva fermentazione sulle bucce in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 15-20 giorni a 26-28°C; frequenti follature e rimontaggi*
Fermentazione malolattica
Svolta in acciaio
Affinamento *da 20 a 24 mesi in barriques di rovere francese di media tostatura, sei mesi in acciaio inox*
Affinamento in bottiglia prima dell’immissione al consumo 12-18 mesi
Prima annata di produzione 1995
Capacità bottiglie *0,75 - 1,5 l*
Bottiglie prodotte
1.500 - 2.000 a seconda dell’annata
Temperatura di servizio *18°C*



Grape variety *Barbera, Cabernet Sauvignon*
Exposure *South*
Training sistem *Guyot*
Year of planting *1989*
Plants per hectare *4.200*
Altitude *220 meters above sea level*
Soil composition *Calcareous tending to sandy*
Vinification *Manual harvesting of the best bunches and full maturation towards the third decade of September; vinification with destemming crush and maceration with skin contact in steel tanks with temperature controlled of 26-28°C for 15-20 days; frequently pumping over and punching down*
Malo-lactic fermentation *Carried out in steel tank*
Aging *20-24 months in barrique of French oak medium toast, 6 months in steel tank*
Aging in bottle before the sale *12-18 months*
First vintage production *1995*
Capacity bottles *0,75 - 1,5 l*
Quantity of bottles *1.500 - 2.000 depending on the vintage*
Serving temperature *18°C*

Da questo matrimonio tra i vigneti più vecchi di Barbera e di Cabernet Sauvignon nasce un vino austero, strutturato, complesso ed intrigante, che tanti premi e soddisfazioni ha portato alla Cascina La Barbatella. Il tannino deciso del cabernet e la fresca struttura della barbera uniti ad un lungo invecchiamento in cantina donano un vino che sa concedersi appieno ai suoi ammiratori solo dopo i dovuti anni di invecchiamento, ma che sa diventare eterno ed è da sempre un qualcosa di speciale per noi, in quanto racchiude in se i ricordi e la storia della nostra azienda fin dalle sue origini.

From this marriage between the oldest vineyards of Barbera and Cabernet Sauvignon was born an austere wine, structured, complex and intriguing which many rewards and satisfactions led to Cascina La Barbatella.
Cabernet strong tannin and fresh structure of the Barbera together with a long aging in the cellar a wine, give a wine that knows fully enjoy his admirers after the necessary years of aging but able to become eternal and it has always something special for us; it encloses the memories and the history of our company since its inception.



cascinalabarbatella

in vendemmia dal 1982

Ringraziamo

La nostra bella e numerosa famiglia e Cinzia che la conduce,
il team con Domenico Pera, e Claudio Dacasto

Azienda firmata da

Claudio Dacasto & Lorenzo Perego

fotografie www.sandrogeorgi.com

Cascinalabarbatella

in vendemmia dal 1982

Strada Annunziata 55 | Nizza Monferrato {Asti} Italia
Mob: + 39 3450413704 | + 39 3494165241
labarbatella@labarbatella.com

www. labarbatella.com