



**NOBISVENTI**

*Consorzio enogastronomico*



**PODERI**

**La Collina**

Catalogo prodotti 2023



PODERI

LA  
Collina

DOGLIANI

DE NOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA

2011

Superiore

Oro  
Castiglia

Prodotto e imbottigliato all'origine da  
Piergiorgio Marengo

75 cl e

DOGLIANI - Italia

15,50% vol.

PRODOTTO IN ITALIA

LA BOTTIGLIA



Il vino come specchio del territorio di Dogliani, della sua cultura vitivinicola divenuta un tesoro da curare e tramandare in famiglia.

Poderi La Collina è il frutto dell'eredità lasciata da Gabriele Olocco, che fondò l'azienda nel 1930 iniziando a commerciare vino, e cresciuta con la vinificazione nelle mani del figlio Virginio Marengo. Oggi sono Piergiorgio Marengo e la moglie Anna Schellino a tenere le redini e a disegnare il futuro della storica cantina di regione Pianezzo, ospitata in un affascinante cascinale del 1862. Un lavoro che oggi inizia in vigna e prosegue fino all'imbottigliamento, nel rispetto dei valori di una produzione di alta qualità.

Le nostre vigne sono a un passo dal cielo, sulle colline che sono congiunzione tra Langa e Alta Langa. Di fronte a noi calanchi di tufo, che portano le nostre radici indietro nel tempo, quando il mare sovrastava le nostre terre.

Il nostro Dogliani DOCG nasce sulla collina di regione Castiglia di Dogliani, dall'alto del Bricco Castiglia al basso di Pian Marie: in tutto 14 ettari di vigneto. A Monforte coltiviamo invece Barbera superiore e il nostro Nebbiolo. E poi ci sono i bianchi tipici delle nostre Langhe: Arneis, Sauvignon e Favorita. Per i palati più delicati, invece, proponiamo il Rosato e il Brut Rosé e il Brut metodo classico.

Poderi La Collina è aperta al pubblico per condividere quella che per noi è una grande passione. Organizziamo visite guidate e degustazioni per accompagnarvi in un mondo unico che si specchia in ogni bicchiere.

# La Collina

DOGLIANI D.O.C.G.  
CASTIGLIA ORO



Denominazione:	Dogliani DOCG
Vitigni:	Dolcetto 100%
Terreno:	Franco sabbioso, calcareo
Esposizione:	Levante
Forma di allevamento:	Guyot classico a contro-spalliera
Vinificazione	In rosso a cappello emerso con rimontaggi giornalieri, macerazione media sulle bucce
Affinamento:	Questo vino è il risultato di un'attenta ricerca sulla versatilità del Dogliani. È messo in affinamento per 48 mesi in botti di rovere, assemblato e imbottigliato senza alcuna filtrazione
Colore:	Rosso granato intenso con evidenti riflessi violacei
Profumo:	Netto, ampio, con note di mora, viola, confettura di ciliegie e spezie, leggera vaniglia
Sapore:	Pieno, caldo, armonico con sensazioni tanniche appena avvertibili che prolungano il retrogusto e lo rendono gradevole. Questo Dolcetto è un vino che si sposa bene con salumi in genere, bolliti, selvaggina e formaggi stagionati

# La Collina

## DOGLIANI D.O.C.G.

### CASTIGLIA



Denominazione:	Dogliani D.O.C.G.
Vitigni:	Dolcetto 100%
Terreno:	Franco sabbioso, calcareo
Esposizione:	Levante
Forma di allevamento:	Guyot classico a contro-spalliera
Vinificazione	In rosso a cappello emerso con rimontaggi giornalieri, macerazione media sulle bucce
Affinamento:	In legno per un breve periodo seguito da una permanenza in bottiglia di 4-6 mesi prima della commercializzazione. Il Dolcetto di Dogliani vigneto Castiglia dei Poderi la Collina cresce su un terreno franco argilloso calcareo in posizione a levante dove i raggi caldi ma delicati del mattino uniti alla ricchezza delle terre permettono di ottenere un vino robusto nel gusto e nella struttura; qualità che vengono esaltate da un breve affinamento in legno dando origine alle seguenti caratteristiche organolettiche
Colore:	Rosso granato intenso con evidenti riflessi violacei
Profumo:	Netto, ampio, con note di mora, viola, confettura di ciliegie e spezie, leggera vaniglia
Sapore:	Pieno, caldo, armonico con sensazioni tanniche appena avvertibili che prolungano il retrogusto e lo rendono gradevole. Questo Dolcetto è un vino che si sposa bene con salumi in genere, bolliti, selvaggina e formaggi stagionati

# La Collina

DOGLIANI D.O.C.G.  
PIAN MARIE



Denominazione:	Dogliani DOCG
Vitigni:	Dolcetto 100%
Terreno:	Franco sabbioso, calcareo
Esposizione:	Ponente
Forma di allevamento:	Guyot classico a contro-spalliera
Vinificazione	In rosso a cappello emerso con rimontaggi giornalieri, macerazione breve sulle bucce
Affinamento:	In acciaio per un breve periodo seguito da una permanenza in bottiglia di 2-3 mesi prima della commercializzazione. Il Dolcetto di Dogliani vigneto "Pian Marie" nasce su un declivio rivolto a ponente con terreno di medio impasto, profondo e ben drenato: l'esposizione, il suolo e l'attenta gestione della chioma fanno sì che l'uva maturi ogni anno con anticipo regalando un vino di grande bevibilità e personalità. All'esame organolettico si presenta così
Colore:	Bel granato intenso con evidenti riflessi violacei
Profumo:	Netto, ampio, con note di mora, rosa e leggere spezie
Sapore:	Persistente, pieno, armonico e sapido; lascia un gradevole retrogusto fruttato. Vino considerato da tutto pasto: si abbina bene alla maggior parte dei piatti piemontesi, in particolare si accompagna egregiamente ad antipasti e primi piatti

# La Collina

## LANGHE D.O.C. ROSSO MARENGO



Denominazione:	Langhe DOC Rosso
Vitigni:	Nebbiolo e Barbera
Terreno:	Franco argilloso, calcareo e profondo
Esposizione:	Sud-ovest, ovest
Forma di allevamento:	Guyot classico a contro-spalliera
Vinificazione	In rosso a cappello emerso con rimontaggi giornalieri, macerazione delle bucce prolungata, svinatura e conseguente fermentazione malolattica
Affinamento:	In legno di rovere di piccole dimensioni (barriques) per 18 mesi circa seguito da una permanenza in bottiglia di altri 6 mesi prima della commercializzazione. Il Marengo Langhe Rosso proviene dalla sapiente unione delle uve Nebbiolo e Barbera delle Langhe che per caratteristiche organolettiche diverse si compensano e si armonizzano; aiutati da un affinamento in legno attento e discreto danno origine a un vino carico di emozioni le cui caratteristiche organolettiche sono le seguenti
Colore:	Molto intenso, granato vivo e brillante con lievi riflessi violacei
Profumo:	Netto, ampio, intenso, con note di rosa, mora, vaniglia, cacao, liquirizia e leggera nocciola tostata
Sapore:	Pieno, armonico, sapido, con finale leggermente asciutto e gradevole. Si abbina molto bene ai secondi piatti di carne: arrosti, grigliate, selvaggina e formaggi di media stagionatura

# La Collina

## LANGHE ROSATO D.O.C ROSÈ SAN GIORS



Denominazione:	Langhe DOC Rosato
Vitigni:	
Terreno:	Franco argilloso, calcareo
Esposizione:	Sud-est
Forma di allevamento:	Guyot classico a controspalliera
Vinificazione	Il pigiato messo in pressa subisce una macerazione di alcune ore prima della pressatura, il mosto ottenuto viene decantato e fatto fermentare a temperatura controllata (18° C) per una decina di giorni; effettuata la prima sfecciatura il vino rimarrà sui lieviti per 4-5 mesi prima di essere stabilizzato e imbottigliato
Affinamento:	In bottiglia di 3 mesi prima della messa in vendita. Ne scaturisce un rosato unico per piacevolezza e tipicità evidenziando la potenzialità del vitigno Nebbiolo anche in questa tipologia
Colore:	Rosato tenue con sfumature salmone
Profumo:	Netto, ampio, con note di rosa sbocciata, ciliegia e lampone
Sapore:	Gusto pieno, morbido, sapido, caldo, persistente con retrogusto gradevole e fruttato. Ottimo come aperitivo, si abbina bene ad antipasti freddi e piatti di pesce

# La Collina

LANGHE SAUVIGNON D.O.C.



Denominazione:	Langhe DOCG Sauvignon
Vitigni:	Sauvignon al 100%
Terreno:	Franco argilloso, calcareo
Esposizione:	Nord-est
Forma di allevamento:	Guyot classico a contro-spalliera
Vinificazione	In bianco, in riduzione, con fermentazione a temperatura controllata (18° C); ultimata la fermentazione e fatta la prima sfecciatura il vino sosta sui lieviti per 5 mesi con rimescolamenti periodici (bâtonnages)
Affinamento:	Viene imbottigliato e permane alcuni mesi in bottiglia prima della commercializzazione. L'attenta protezione dalle ossidazioni con l'uso di gas inerte (azoto e anidride carbonica) consente di preservare ed enfatizzare il carattere aromatico del vitigno
Colore:	giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli
Profumo:	Netto, ampio, aromatico, con note di pesca, frutto della passione, ortaggio e pompelmo
Sapore:	Sapido, pieno, caldo, con retrogusto persistente e aromatico. Si abbina bene ad antipasti freddi e piatti di pesce

# La Collina

## METODO TRADIZIONALE CLASSICO BRUT ROSÉ MAGNUS



Denominazione:	Brut rosè metodo classico
Vitigni:	Nebbiolo 100%
Terreno:	Franco sabbioso, calcareo
Esposizione:	Sud-est
Forma di allevamento:	Guyot classico a contro-spalliera
Vinificazione	In rosato con breve macerazione pellicolare in pressa, con fermentazione a temperatura controllata (18° C); ultimata la fermentazione e fatta la prima sfeccatura il vino sosta sui lieviti per 3 mesi con rimescolamenti periodici (bâtonnages), dopo di che viene imbottigliato per la presa di spuma
Affinamento:	Affinato sui lieviti per 36 mesi per poi essere sboccato e preparato per la vendita. L'attenta lavorazione e l'affinamento in bottiglia per lungo tempo e a temperatura controllata rendono entusiasmante la piacevolezza alla beva di questo prodotto unico, stupendo, figlio della versatilità del vitigno Nebbiolo
Colore:	Rosato scarico, ma vivo con una spuma abbondante e persistente, perlage fine e continuo
Profumo:	Netto, ampio, con note di rosa, leggera spezia, crosta di pane e accenno di viola
Sapore:	Sapido, pieno, giustamente armonico, con retrogusto persistente e asciutto Si abbina bene ad antipasti freddi e piatti di pesce; ideale come aperitivo

# La Collina

## METODO TRADIZIONALE CLASSICO BRUT MAGNUS



Denominazione:	Brut metodo classico
Vitigni:	Chardonnay al 50% e Pinot nero al 50%
Terreno:	Franco sabbioso, calcareo
Esposizione:	Nord-ovest
Forma di allevamento:	Guyot classico a contro-spalliera
Vinificazione	In bianco con fermentazione a temperatura controllata (18° C): ultimata la fermentazione e fatta la prima sfecciatura il vino sosta sui lieviti per 3 mesi con rimescolamenti periodici (bâtonnages), dopo di che viene imbottigliato per la presa di spuma e in bottiglia, dopo la rifermentazione, riposa sui lieviti per 36 mesi per poi essere sboccato e preparato per la vendita
Affinamento:	L'attenta lavorazione e l'affinamento in bottiglia per lungo tempo e a temperatura controllata rendono questo prodotto unico e ricco di emozioni
Colore:	Giallo paglierino di media intensità con spuma abbondante e persistente, perlage fine e continuo
Profumo:	Netto, ampio, con note di fi ori bianchi, crosta di pane e mela
Sapore:	Sapido pieno avvolgente e caldo con retrogusto persistente e asciutto. Si abbina bene ad antipasti freddi e piatti di pesce; ideale come aperitivo

# La Collina

## VINO CHINATO PRIMO ASSOLO



Denominazione:	Vino Chinato
Vitigni:	Nebbiolo 100%
Vinificazione	Ottenuto dalla sapiente infusione di vino, spezie ed erbe
Abbinamenti:	Ottimo come digestivo o con dessert al cioccolato







RI  
NI  
IGINE  
STITA  
06  
his  
L. MARQUE  
vol.



PODERI  
**La Collina**



**NOBISVENTI**  
*Consorzio enogastronomico*

[info@nobisventi.it](mailto:info@nobisventi.it) - [www.nobisventi.it](http://www.nobisventi.it)