Patrone

PATRONE VINI

Azienda Agricola — Cortemilia (CN)

Vini eroici dai terrazzamenti dell'Alta Langa

L'Azienda

Patrone Vini ha sede a Cortemilia, su una collina dell'Alta Langa, ed è condotta da Elena ed Enzo, eredi di una tradizione centenaria. Le vigne crescono su terrazzamenti ripidi, esposti a sud-est e accarezzati dal vento del mare e dal calore della Pietra di Langa: una viticoltura che il sito definisce «eroica».

L'azienda fa parte del Presidio Slow Food dei terrazzamenti e dichiara di ascoltare gli insegnamenti della natura, con la gratitudine verso gli antenati per l'eredità ricevuta e l'obiettivo di trattare con cura una terra delicata. Le uve sono raccolte a mano e vinificate in acciaio a temperatura controllata; per alcuni vini seguono lunghi affinamenti in barrique.

Tipologia	Vitigni	Categoria	Annata	Prezzo riservato Winespeakeasy
BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE	100% Barbera	Rosso	2024	15,00 €
DOLCETTO D'ALBA DOC «DINO»	100% Dolcetto	Rosso	2023	22,00 €
DOLCETTO D'ALBA DOC Presidio Slow Food	100% Dolcetto	Rosso	2025	10,00 €
LANGHE DOC NEBBIOLO	100% Nebbiolo	Rosso	2024	14,50 €
LANGHE DOC CHARDONNAY	100% Chardonnay	Bianco	2025	9,50 €
LANGHE DOC CHARDONNAY Affinato in legno	100% Chardonnay	Bianco	2025	14,50 €
LANGHE DOC BIANCO	Chardonnay / Sauvignon	Bianco	2025	9,00 €
LANGHE ROSATO «MAGALUNA»	100% Dolcetto	Rosato	2025	9,00 €
MOSCATO D'ASTI DOCG	100% Moscato	Dolce	2025	9,00 €
SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO	100% Pinto Nero	Spumante		16,00 €
SPUMANTE PREVEIRAL BRUT METODO CLASSICO ROSATO	100% Pinto Nero	Spumante rosato		16,00 €
SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO – Blanciò	100% Antico vitigno Blanciò	Spumante		27,00 €

Termine ultimo = domenica 22 novembre – ore 22
Acquisto minimo = 3 bottiglie a tuo piacimento

Barbera d'Alba Superiore

Barbera d'Alba Superiore DOC — Barbera



Denominazione	Barbera d'Alba Superiore DOC
Varietà	Barbera 100%
Vendemmia	Manuale, verso metà ottobre
Vinificazione	In vasche di acciaio inox a temperatura controllata
Affinamento	Circa due anni in barrique
Gradazione alcolica	14,5% vol.
Vista	Rosso rubino intenso
Naso	Profumi che si arricchiscono con l'affinamento in barrique
Palato	Equilibrato e pieno, morbido, corposo e piacevolmente speziato; buona persistenza e struttura
Abbinamenti	Secondi piatti di carne

Il vino

Il Barbera d'Alba Superiore è un vino corposo che ben si adatta ad essere consumato con secondi di carne. La raccolta delle uve Barbera è manuale e si effettua verso metà ottobre, segue poi una rigorosa ed attenta vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Il vino viene poi affinato per circa due anni in barriques durante i quali si arricchisce di profumi, morbidezza e rotondità in bocca.

Dolcetto d'Alba «Dino»

Dolcetto d'Alba DOC — Dolcetto del vigneto più alto



Denominazione	Dolcetto d'Alba DOC
Varietà	Dolcetto 100%
Zona	Vigneto più alto dell'azienda, a circa 600 m s.l.m.
Vendemmia	Manuale, uve selezionate, metà/fine settembre
Vinificazione	In vasche di acciaio inox a temperatura controllata, per preservare i sentori primari dell'uva
Affinamento	Prima dell'imbottigliamento, che avviene di norma nell'estate successiva
Gradazione alcolica	14% vol.
Vista	Rosato rubino intenso
Naso	Sentori fruttati tipici con una lieve nota speziata; buona persistenza
Palato	Pieno e molto persistente, con calda sensazione retronasale e note di pepe e cioccolato

Il vino

Il Dolcetto d'Alba DINO viene prodotto utilizzando le uve provenienti dal vigneto più alto di quota dell'Azienda, situato a circa 600 m.s.l. Le uve vengono rigorosamente selezionate e raccolte manualmente verso metà / fine settembre, segue poi una vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, al fine di preservare tutti i sentori primari dell'uva. Questo vino seguirà poi un meticoloso processo di affinamento prima dell'imbottigliamento che normalmente avviene nell'estate successiva.

Dolcetto d'Alba

Dolcetto d'Alba DOC Presidio Slow Food — Dolcetto dei terrazzamenti



Denominazione	Dolcetto d'Alba DOC
Varietà	Dolcetto 100%
Zona	Vigneti a terrazzamento dell'Alta Langa
Vendemmia	Manuale, verso metà/fine settembre
Vinificazione	In vasche di acciaio inox a temperatura controllata, per preservare i sentori primari dell'uva
Gradazione alcolica	14% vol.
Vista	Rosso rubino intenso
Naso	Sentori fruttati tipici, con buona persistenza
Palato	Tannino morbido e rotondo; retrogusto intenso che ricorda la mandorla e, a tratti, la ciliegia; buona persistenza aromatica

Il vino

Il Dolcetto d'Alba è il vino della tradizione dell'Alta langa e nasce dal vitigno Dolcetto coltivato sui millenari terrazzamenti nel pieno rispetto della natura di queste eroiche colline. Le uve vengono raccolte manualmente verso metà-fine settembre, segue poi una rigorosa vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, al fine di preservare tutti i sentori primari dell'uva.

Langhe Nebbiolo

Langhe DOC — Nebbiolo



Denominazione	Langhe DOC
Varietà	Nebbiolo 100%
Zona	Terrazzamenti dell'Alta Langa
Vendemmia	Manuale, inizio ottobre
Vinificazione	In vasche di acciaio inox a temperatura controllata
Affinamento	Circa otto mesi (in barrique)
Gradazione alcolica	14,5% vol.
Vista	Rosso rubino con riflessi aranciati
Naso	Caratteristico e delicato, con sentori tipici e piacevolmente fruttati
Palato	Equilibrato e pieno, morbido e fruttato, con finale leggermente tannico
Abbinamenti	Primi o secondi piatti di carne

Il vino

Il Langhe Nebbiolo è un vino corposo che ben si adatta ad essere consumato con primi o secondi di carne. La raccolta delle uve Nebbiolo è manuale e si effettua verso inizio ottobre, segue poi una rigorosa ed attenta vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Il vino viene poi affinato per circa otto mesi durati i quali si arricchisce di profumi e rotondità in bocca.

Langhe Chardonnay

Langhe DOC — Chardonnay



Denominazione	Langhe DOC
Varietà	Chardonnay 100%
Vinificazione	In «iper-riduzione»: dalla pigiatura all'imbottigliamento il vino non entra mai in contatto con l'ossigeno
Gradazione alcolica	13,5% vol.
Vista	Giallo paglierino intenso
Naso	Profumo intenso con sentori di frutta esotica
Palato	Buona struttura e persistenza aromatica, buona sapidità e mineralità

Il vino

La particolarità di questo vino è un processo di vinificazione che prende il nome di iper-riduzione. Dal momento in cui i grappoli vengono pigiati, fino alla fase finale dell'imbottigliamento, non esiste alcun contatto con l'ossigeno. Questo procedimento permette di preservare al meglio i profumi varietali e la qualità del vino finale.

Langhe Chardonnay – Affinato in legno

Langhe DOC — Chardonnay



Denominazione	Langhe DOC
Varietà	Chardonnay 100%
Vendemmia	Manuale, verso metà settembre
Vinificazione	Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, poi passaggio in barrique
Affinamento	Circa otto mesi in barrique
Gradazione alcolica	13,5% vol.
Vista	Giallo paglierino intenso
Naso	Profumo intenso con sensazioni di frutta e note speziate
Palato	Buona struttura e persistenza aromatica, buona sapidità e mineralità
Abbinamenti	Formaggi stagionati, secondi di carne o di pesce

Il vino

La vendemmia delle uve Chardonnay per la produzione di questo vino è manuale e si esegue verso la metà di Settembre. La vinificazione avviene dapprima in vasche di acciaio inox a temperatura controllata e successivamente il vino viene poi trasferito in barriques per circa otto mesi. Durante il periodo di affinamento il vino si arricchisce di profumi, struttura e corposità. Il Langhe Chardonnay maturato in barrique si adatta ad essere consumato con formaggi stagionati o secondi a base di carne o pesce.

Langhe Bianco

Langhe DOC — Chardonnay e Sauvignon



Denominazione	Langhe DOC
Varietà	Chardonnay e Sauvignon
Vendemmia	Manuale, inizio settembre
Vinificazione	In vasche di acciaio inox a temperatura controllata, per preservare le caratteristiche delle due varietà
Gradazione alcolica	13% vol.
Vista	Giallo paglierino con riflessi verdi
Naso	Profumo delicato con spiccate sensazioni fruttate; buona persistenza
Palato	Buona struttura e persistenza degli aromi, buona sapidità e mineralità

Il vino

Il Langhe DOC Bianco è un vino ottenuto dall'assemblaggio di uve Chardonnay e Sauvignon. La vendemmia è rigorosamente manuale e si esegue verso l'inizio di settembre. La vinificazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per preservare le migliori caratteristiche di entrambe le varietà.

Langhe Rosato «Magaluna»

Langhe DOC — Dolcetto in rosato



Denominazione	Langhe DOC
Varietà	Dolcetto 100%
Vendemmia	Manuale, anticipata rispetto al Dolcetto classico
Vinificazione	In rosato
Gradazione alcolica	12,5% vol.
Vista	Rosa tenue
Naso	Profumo delicato con spiccate sensazioni di frutti esotici; buona persistenza
Palato	Buona acidità, che conferisce freschezza e piacevolezza
Abbinamenti	Aperitivo, piatti di pesce, giornate calde d'estate

Il vino

Il Langhe DOC Rosato "Magaluna" nasce dalla volontà di valorizzare le uve Dolcetto con una vinificazione in rosato. La vendemmia è manuale ed anticipata rispetto al Dolcetto classico per preservare una buona acidità e profumi freschi-fruttati che caratterizzano questo vino. Il Magaluna si adatta bene ad essere consumato in svariate occasioni, ideale come aperitivo o abbinato a piatti a base di pesce o semplicemente ad essere assaporato nelle calde giornate estive.

Moscato d'Asti

Moscato d'Asti DOCG — Moscato



Denominazione	Moscato d'Asti DOCG
Varietà	Moscato 100%
Zona	Terrazzamenti dell'Alta Langa (viticoltura eroica)
Vendemmia	Manuale, inizio settembre
Vinificazione	Uve pressate integre; la fermentazione è interrotta abbassando la temperatura al raggiungimento di circa 5 gradi alcolici
Gradazione alcolica	5% vol.
Vista	Giallo paglierino
Naso	Profumo floreale, con le tipiche sensazioni aromatiche del Moscato
Palato	Dolce, con buona acidità che dà freschezza e buona persistenza

Il vino

Il Moscato d’Asti DOCG nasce dalle uve Moscato vendemmiate manualmente all’inizio del mese di settembre. Le uve vengono pressate integre, dopodiché inizia la fase della fermentazione alcolica che viene interrotta con l’abbassamento della temperatura al raggiungimento di circa 5 gradi alcol.

Spumante Brut Metodo Classico

Spumante Brut — Metodo Classico



Varietà	Pinto Nero 100%
Vendemmia	Manuale, verso fine agosto, per preservare l'integrità degli acini
Vinificazione	Metodo classico; seconda fermentazione in bottiglia di circa un anno
Affinamento sui lieviti	Circa 18 mesi
Gradazione alcolica	13,5% vol.
Vista	Paglierino intenso con riflessi dorati
Naso	Caratteristico «lievito di pane», con note fruttate e floreali
Palato	Morbido ed equilibrato, con perlage fine e buona persistenza della spuma
Abbinamenti	Aperitivo, primi e secondi di pesce

Il vino

Lo Spumante Brut Metodo Classico ben si adatta ad essere consumato sia come aperitivo sia con primi e secondi di pesce. La vendemmia avviene verso fine agosto e si effettua manualmente per preservare l'integrità degli acini e quindi la qualità finale del vino. La seconda fermentazione, responsabile del perlage, avviene all'interno della bottiglia e dura circa un anno, lo Spumante rimane poi a contatto con i lieviti per circa 18 mesi durante i quali acquisisce profumi, morbidezza e struttura. La lavorazione di questo Spumante dura circa 3 anni.

Spumante Preveiral Brut Metodo Classico Rosato

Spumante Rosato — Metodo Classico



Varietà	Pinot Nero 100%
Vendemmia	Manuale, verso fine agosto, per preservare l'integrità degli acini
Vinificazione	Metodo classico; seconda fermentazione in bottiglia di circa un anno
Affinamento sui lieviti	Circa 36 mesi
Gradazione alcolica	13,5% vol.
Vista	Limpido, rosato cerasuolo
Naso	Caratteristico profumo di "lievito di pane" con note fruttate e floreali
Palato	Morbido ed equilibrato, con perlage fine e buona persistenza della spuma
Abbinamenti	Aperitivo, primi e secondi di pesce

Il vino

Lo Spumante Brut Metodo Classico ben si adatta ad essere consumato sia come aperitivo sia con primi e secondi di pesce. La vendemmia avviene verso fine agosto e si effettua manualmente per preservare l'integrità degli acini e quindi la qualità finale del vino. La seconda fermentazione, responsabile del perlage, avviene all'interno della bottiglia e dura circa un anno, lo Spumante rimane poi a contatto con i lieviti per circa 36 mesi durante i quali acquisisce profumi, morbidezza e struttura. La lavorazione di questo Spumante dura circa 3 anni.

Spumante Brut Metodo Classico – Blanciò

Spumante Brut — Metodo Classico

