



COGNO

Via Ravera, 2 - 12060 Novello CN - Tel. 0173 744006 - Fax 0173 744921
www.elviocogno.com - elviocogno@elviocogno.com

Anno di fondazione: 1991 - **Proprietà:** Nadia Cogno e Valter Fissore

Fa il vino: Giuseppe Caviola - **Bottiglie prodotte:** 70.000

Ettari vitati di proprietà: 13 - **Vendita diretta:** sì

Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Nadia Cogno

Come arrivarci: dalla A21 uscita Asti est verso Alba, Barolo, Monforte, Novello.

Ancora più ricca dello scorso anno la gamma della ventennale azienda di Novello, con vini che esprimono il carattere unico della Langa nella filosofia di Nadia Cogno e Valter Fissore. In vigna nessuna forzatura, basse rese, rispetto per l'equilibrio biologico delle piante rendono i loro vini ricchi ma mai muscolari, docili ma eleganti, di chiara ispirazione classica. Il riscontro lo abbiamo nel Barolo Bricco Pernice (alla prima annata) e nel Barbaresco; vino ricco di un ampio bagaglio olfattivo, nonostante la giovanissima età, con complessità e trama tannica dei migliori Nebbiolo.

BAROLO BRICCO PERNICE 2005



Tipologia: Rosso Doge - **Uve:** Nebbiolo 100% - **Gr.** 14,5% - **€** 50 - **Bottiglie:** 5.000 - Di bella consistenza, complesso, apre con toni intensi di ciliegia nera, mirtillo, viola per poi virare su sentori di fungo e spezie, corroborati da un sottofondo di aghi di pino e rosmarino. Bocca importante e di ottimo equilibrio dove trovano naturale casa morbidezza e tannini potenti. Finale sapido, fruttato e rinfrescante. Botti grandi. Fagiano tartufato.

BAROLO RAVERA 2006 - Nebbiolo 100% - € 40



Olfatto intenso di rosa canina, prugna, note di pepe e chiodi di garofano, poi anche grafite e tabacco. Palato saporito, pieno, con tannini di spessore. Eco sapida, di prugne in confettura e cioccolato. Rovere di Slavonia per un anno. Stinco al Barolo.

BARBARESCO 2007 - Nebbiolo 100% - € 26



Naso molto classico e variegato: ciliegia, mora, ribes con la viola sempre vigile. Poi rosa canina, chiodi di garofano e a chiudere un accenno di tostatura. Bocca fresca, succosa, con tannini avvolgenti, morbidi e ben amalgamati. Bella bevibilità con finale di ciliegia e spezie. Rovere di Slavonia per un anno. Lepre in umido.

DOLCETTO D'ALBA VIGNA DEL MANDORLO 2009 - € 9



Rubino con riflessi violacei, odoroso di uva rossa, amarena e mora, poi violetta, mentuccia e spezie. Bocca fresca, guizzante, con tannini presenti, tutto in equilibrio fino alla chiusura fruttata e sapida. Acciaio. Fassone al coltello.

LANGHE ROSSO MONTEGRILLI 2008 - Nebbiolo 50%, Barbera 50%



€ 19 - Sentori di violetta, rosa canina e fiori secchi, lamponi e fragole. Sottofondo di humus. Palato fresco e agile, coerente, conclude lungo, sapido e fruttato di lampone. Sui lieviti per 60 mesi, barrique. Formaggi di media stagionatura.

BAROLO CASCINA NUOVA 2006 - Nebbiolo 100% - € 28



Granato, al naso ciliegia, fragola, viola e scia tostata; bocca composta e fresca. Finale fruttato e leggermente minerale. Botti grandi e barrique. Agnello al forno.

LANGHE BIANCO ANAS-CETTA 2009 - Nascetta 100% - € 12



Profumi delicati di frutta bianca, fiori di campo, salvia e sottofondo agrumato. Bocca invitante, fresca, sapida, scia minerale. Barrique. Quiche asparagi e prosciutto.

BARBERA D'ALBA BRICCO DEI MERLI 2008 - € 17



Olfatto contenuto, con note di fiori secchi, prugna, sottobosco. Morbidezza e scorrevolezza, buona acidità. Termina di marasca e uvetta. Botti. Zuppa di fagioli.