

# 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:** n.d. - **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.

*Situata in posizione panoramica sotto il comune di Novello, la cantina della famiglia Fissore Cogno è una delle più belle dell'intero comprensorio. A condurla è Valter Fissore che con i consigli e l'esperienza del suocero Elvio Cogno ben interpreta il terroir della Ravera, cru storico, noto per l'eleganza e il profumo dei vini che ne derivano. L'azienda, 13 ettari di vigneti in coltivazione biologica, si fregia quest'anno di un eccellente Barolo, che in scioltezza supera i 90 punti. Si tratta del Bricco Pernice, un piccolo vigneto situato all'interno della Ravera. Il resto della gamma gode di ottima salute con caratteri di eleganza in ogni etichetta. Azienda da visitare.*

## BAROLO BRICCO PERNICE 2006



**Tipologia:** Rosso Docg - **Uve:** Nebbiolo 100% - **Gr.** 14,5% - **€** 58 - **Bottiglie:** 3.000 - Un vino di grande fascino e classe. Ha naso complesso di fiori, erbe alpine, terra bagnata, foglie, poi fragolina, ribes e lampone, espressioni splendide. Al gusto risponde con corpo pieno e vigore; ha i tannini dell'annata, copiosi ma maturi, lunga e sapida persistenza. Da viti di 60 anni, 3 anni in rovere di Slavonia. Brasato con polenta.

## BAROLO RAVERA 2007



**Tipologia:** Rosso Docg - **Uve:** Nebbiolo 100% - **Gr.** 14,5% - **€** 42 - **Bottiglie:** 16.000 - Tono olfattivo molto invitante, con frutta rossa in un bagno di spezie dolci: fragolina, fragola in confettura, viola, liquirizia, fiori appassiti. Bocca di pari espressione, equilibrata e con giusti tannini. 24 mesi di botte di Slavonia. Lombata d'agnello all'uva.

## BAROLO VIGNA ELENA RISERVA 2005 - Nebbiolo 100% - € 62



Il più introverso dei Barolo della cantina. Molto complesso al naso, schiude personalità e vigore: liquirizia, cuoio, tabacco, mora, confetture, cacao, pellame. Al gusto conferma struttura e prestanza. Il tannino è maturo e armonioso, lunga la persistenza. Ottenuto dal raro biotipo Rosé, 36 mesi di botte grande. Stinco brasato.

## BAROLO CASCINA NUOVA 2007 - Nebbiolo 100% - € 32 - Frutta dolce



e zuccherata, fragola, ciliegia, lampone fresco, poi viola e rosa: una delizia. Bocca di buona massa, equilibrata e fine nei tannini. Un ottimo "base". Botte grande e barrique. Carrè di agnello alle erbe.

## LANGHE NASCETTA ANAS-CETTA 2010 - € 14 - Paglierino, propone un naso



dolce e raffinato di frutta gialla, fiori ed erbe aromatiche. Bocca fresca e snella con chiari ritorni erbacei. Un vino diverso. Acciaio e barrique. Torta di zucchine con pancetta.

## BARBARESCO BORDINI 2008 - Nebbiolo 100% - € 29 - Tono olfattivo



complesso. Schiude menta e confetture, ciliegia e fragola macerata. Al gusto peccati di gioventù, ma il corpo è pieno e migliorerà. Un anno di botte grande. Arista di maiale.

## DOLCETTO D'ALBA VIGNA DEL MANDORLO 2010 - € 11



## BARBERA D'ALBA BRICCO DEI MERLI 2009 - € 17



## LANGHE ROSSO MONTEGRILLI 2009 - Barbera 50%, Nebbiolo 50% - € 20



# DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



2012

Associazione Italiana Sommelier