

# STROPPIANA



COMPANY PROFILE

Cantina Stroppiana nasce a Rivalta, piccola frazione di La Morra, ma le origini della nostra azienda sono radicate anche a Monforte d'Alba.

Nostro padre Dario è nato e cresciuto a La Morra mentre nostra madre Stefania è originaria di Bussia. Entrambi provengono da famiglie di agricoltori e produttori di vino.



## NOI: Altea e Leonardo Stroppiana

Siamo la quarta generazione dell'azienda agricola e vitivinicola Stroppiana, una storia iniziata a metà del '900. Tra gli anni '50 e '60, i nostri bisnonni prima e i nostri nonni poi, acquistarono i primi terreni agricoli in La Morra e Bussia di Monforte d'Alba.

Nel 2015 siamo entrati ufficialmente in azienda ma anche noi, come Dario e Stefania, abbiamo sempre aiutato nella gestione dell'attività di famiglia fin da piccoli, quando andavamo in vigna a giocare mentre i nostri genitori lavoravano. Poi, poco per volta, questo gioco è diventato un lavoro ma non è certamente stato un "amore a prima vista".

E' cresciuto insieme a noi man mano che siamo diventati più consapevoli delle opportunità e delle possibilità che questo mestiere ci offriva.

I nostri genitori non ci hanno mai obbligato a seguire la loro strada dandoci l'opportunità di fare esperienze di studio e lavorative in altre realtà per poi metterle in pratica a casa.

Siamo due giovani ambiziosi che puntano ad accrescere il valore dell'azienda di famiglia. Vini di qualità, creazione del brand "Stroppiana", presenza capillare sia nel mercato Italiano che internazionale sono alcuni dei nostri obiettivi nel medio lungo periodo.

Il 2017 è l'anno in cui abbiamo preso le redini dell'azienda diventando i titolari della cantina



**Lavorare per coloro che amiamo e amare ciò per cui lavoriamo.**

Quest'azienda è l'essenza, la storia, il presente e il futuro degli Stroppiana. Le nostre famiglie, in particolare le generazioni passate, sono cresciute amando incondizionatamente il loro lavoro nonostante i sacrifici e le fatiche. Questo ci ha trasmesso il rispetto della tradizione, la passione e la cura che noi dobbiamo avere nei confronti dei nostri vigneti e nella produzione dei vini.

# **IL NOSTRO MANIFESTO: VALORI, MISSIONE, VISIONE**

## **1. FAMIGLIA**

Siamo prima di tutto una famiglia unita fatta di persone genuine; i valori che ci contraddistinguono ci sono stati tramandati dai nostri antenati. L'impegno nel lavoro, la passione, il sacrificio e il rispetto del prossimo sono i cardini del nostro modo di vivere. Consideriamo famiglia anche i nostri clienti, che accogliamo con piacere nella nostra casa per offrire loro uno spaccato della nostra quotidianità.

## **2. AGRICOLTURA SENSIBILE E DI BUONSENSO**

Conduciamo le nostre proprietà secondo il metodo di agricoltura convenzionale, non utilizziamo né fertilizzanti chimici, né erbicidi, né pesticidi. Seguiamo i precetti della difesa integrata. Ciò che ci contraddistingue è il nostro approccio caratterizzato dal buonsenso per un'agricoltura che mette al primo posto la salute delle vite e del vigneto e della biodiversità dell'ambiente che la circonda. Dal 2024 partecipiamo al progetto "Green Experience".

## **3. TERROIR**

Il termine "terroir" descrive il rapporto che lega un vino alle caratteristiche del microclima, del suolo in cui è coltivato e del lavoro svolto dall'agricoltore nel corso del tempo. Per noi è essenziale che in ogni nostra bottiglia venga dato risalto alle differenze portate da queste variabili.

"Fonte della qualità del vino e la terra che genera l'uva".

## **4. VIGNA**

Un grande vino nasce in vigna (ma non solo). L'esposizione, la pendenza, l'altitudine, il microclima e la tipologia di terreno sono tutte caratteristiche che rendono unica l'uva che andremo a vendemmiare e vinificare e che per noi devono potersi ritrovare nel bicchiere al momento della degustazione. Analisi dei terreni dei vigneti vengono effettuate periodicamente in modo da avere una situazione chiara e puntuale dell'equilibrio delle dotazioni degli elementi naturali.

## **5. VARIETA'/UVAGGI**

L'Italia è patria di più di 500 vitigni da vino. Noi coltiviamo esclusivamente varietà autoctone delle Langhe con un obiettivo specifico in mente: valorizzare ed esaltare le caratteristiche tipiche di tali varietà senza snaturarli.

## **6. EQUILIBRIO**

Nella vita, come nel vino, bisogna trovare l'equilibrio. Un grande vino è equilibrato, ogni sua caratteristica è perfettamente integrata ed in armonia con le altre. Per ottenere ciò l'annata deve essere bilanciata anche dal punto di vista climatico: idealmente l'inverno dovrebbe essere freddo con numerose precipitazioni, pioggia e neve, mentre l'estate calda e asciutta.

## **7. EVOLUZIONE "NATURALE" DEI VINI**

Intervenire il meno possibile sull'evoluzione dei vini, questo è il nostro approccio in cantina. Particolare attenzione viene riservata al momento della fermentazione dove ogni mosto viene sottoposto ad un protocollo di vinificazione specifico che metta in risalto le sue caratteristiche più importanti date da terroir, vigna e varietà. Durante l'affinamento in legno ci limitiamo ad un periodico controllo di qualità ed al mantenimento della protezione necessaria del vino.

## **8. INNOVAZIONE E TRADIZIONE**

Siamo un'azienda giovane che guarda al futuro. Ogni anno, grazie all'aiuto dei nostri consulenti, cerchiamo di apportare miglioramenti ai vini ma anche ai processi aziendali per offrire novità ai nostri interlocutori. Il tutto senza però dimenticare le nostre radici, gli insegnamenti e le tradizioni tramandateci dalle generazioni precedenti. Il "Barolo" è un'istituzione del mondo enoico e come tale va rispettato.

## 9. ACCESSIBILITA'

Il “Barolo” è notoriamente chiamato il “Re dei Vini ed il Vino dei Re”, da sempre stappato nelle grandi occasioni e nei momenti di festa più significativi. Ma in un periodo storico dove il vino diviene sempre più esclusivo, crediamo fermamente che debba essere “accessibile”. Accessibile perché vogliamo che sia bevuto e apprezzato da più persone possibili. Il nostro obiettivo prefissato è rispettare la sua “istituzionalità e tradizione” offrendo allo stesso tempo un’ approccio elegante e fresco, godibile in più occasioni da più appassionati possibili. Allo stesso tempo il nostro obiettivo è trovare il giusto “valore” per ogni bottiglia.



Bussia di Monforte d'Alba

## I NOSTRI VINI



### BAROLO DOCG SAN GIACOMO

Il Barolo più rappresentativo della famiglia Stroppiana. Il vigneto venne impiantato nel 1962, l'anno della fondazione della Cantina. È situato a pochi metri dalla casa di famiglia.

È il vino che racchiude e rappresenta appieno il nostro stile di produzione. È un piccolo appezzamento di 4500 mq collocato su un versante ovest.

La produzione annuale è di circa 3000 bottiglie. Abbiamo vinificato più di 55

annate di questo Barolo. Nessun' altro a parte noi ha mai prodotto questo cru.

Vino dall'elegante complessità, equilibrato. Al naso sentori di frutta matura: prugna, ciliegia nera. Nel palato tannini molto eleganti e longevi.

L'affinamento avviene in rovere francese ma con un percorso diverso dagli altri Baroli: il primo anno in tonneaux, il secondo in botte grande.

JAMESUCKLING.COM



### STROPPIANA BAROLO SAN GIACOMO 2019

Aromas of dark cherries, plum skins, licorice and moist bark with hints of tar. Full and structured with firm tannins and depth to the dark fruit. Powerful and intense Barolo with a long, textural and chewy finish. Try after 2026.



## BAROLO DOCG BUSSIA

Uno dei cru più famosi della zona del Barolo, situato nel comune di Monforte d'Alba.

Le uve provengono da vigneti che hanno circa 40 anni. Il vigneto "Brandino" si trova sulla sommità della collina, mentre il vigneto "Ciabot" sul versante sud-ovest.

Lo stile di questo vino si discosta molto da quello dei Baroli di La Morra. La differenza arriva in grandissima parte dalle caratteristiche uniche del terreno, dalla sua morfologia e dal microclima. L'età del terreno si aggira sui 10 milioni di anni con una composizione maggiormente sabbiosa

e quindi meno fertile rispetto al suolo di La Morra. Versanti molto ripidi e colline di maggiore elevazione (400 mt). Clima secco e leggermente più caldo.

Tutto ciò ci dà una struttura tannica molto più complessa e mascolina, mantenendo al contempo una grande eleganza.

Al naso è speziato, con sentori di frutti di bosco, agrumi e liquirizia. Al palato troviamo tannini complessi, raffinati e avvolgenti. Note minerali e di sottobosco. Solitamente da attendere per qualche anno.

Affinato esclusivamente in botti grandi di rovere di Slavonia. Noi lo definiamo come il Barolo più "tradizionale" della nostra gamma.

JAMES SUCKLING.COM



### STROPPIANA BAROLO BUSSIA 2017

Aromas of black cherries and plums with notes of dark spices, charred bark, dried herbs and nutmeg. It's firm and structured yet shows a deep core of dark fruit underneath, with a full body and chewy tannins. Long, with some earthy, wet-stone character at the end. Better after 2025.



## BAROLO DOCG BUSSIA *Riserva*

Il “Riserva” è l’ espressione più alta del Barolo. La nostra politica aziendale, improntata a produrre esclusivamente vini di qualità, non ci permette di produrre il Bussia Riserva in ogni annata. La prima annata messa in bottiglia è stata la 2010.

Le uve possono provenire o dal vigneto “Brandino” o dal “Ciabot”. La selezione non viene effettuata in vigna ma in cantina al termine della vinificazione, prima della messa in legno. Le due vigne vengono vinificate separatamente, in seguito viene effettuata una valutazione comparativa dove viene selezionato il lotto che diventerà

Riserva. La scelta si basa su variabili tecniche, qualitative e sul nostro gusto personale.

In seguito viene messo ad affinare in botte di rovere di Slavonia da 12 hl, dove viene affinata per 36 mesi. Poi spende ancora 12 mesi in un serbatoio di acciaio e infine viene messo in bottiglia, dove aspetterà per almeno un altro anno prima di essere rilasciato sul mercato per la vendita.

Il Bussia Riserva risalta per la sua complessità. Un connubio perfetto di eleganza e struttura. Tannini ampi, ma ben integrati con l’ acidità. Naso fruttato, speziato con i classici sentori di sottobosco tipici del Barolo. Una bella mineralità e sapidità al palato.

JAMES SUCKLING.COM 



### STROPPIANA BAROLO BUSSIA RISERVA 2017

Aromas of red and dark berries with hints of cocoa, tea leaves, ground spices and wet earth. Full-bodied with a broad and chewy tannin structure. Layered and deep. Firm and a little dry on the finish. Try from 2025.



interessante nota balsamica. Struttura bilanciata, tannini eleganti ma solidi. Finale vellutato.

Viene affinato esclusivamente in botte di rovere francese da 25 hl.

JAMES SUCKLING.COM



### STROPPIANA BAROLO BRICCO COGNI 2019

This is aromatic with red cherries, dried blood oranges, rose petals and hints of walnuts. Medium-bodied, dry and chalky with fine-textured tannins and a velvety finish. Try after 2025.

## BAROLO DOCG BRICCO COGNI

Questo Barolo vigna singola è stato prodotto per la prima volta nel 2018. Le uve provengono da un appezzamento situato a Rivalta di La Morra, poco distante dalla cantina. Il vigneto è stato impiantato nel 1996, stesso anno della nascita di Altea. L'esposizione verso ovest, la pendenza importante del terreno e le viti ormai in età matura ci permettono di produrre un Barolo che si pone, per la sua complessità, al di sopra del Leonardo. Anche qui l'idea è di produrre un vino equilibrato, fresco e che rispecchi appieno lo stile dei Baroli di La Morra. Il naso è aromatico e fruttato con un'



## BAROLO DOCG "LEONARDO"

Questo Barolo è il biglietto da visita aziendale, in termine di stile ma anche dal punto di vista del successo commerciale e di fama col pubblico. I nostri genitori hanno dedicato questo vino a Leonardo, il loro primogenito.

Questo Barolo viene prodotto da uve che provengono dai vigneti più giovani dell'azienda. Tre appezzamenti sparsi tra il comune di La Morra e Verduno, nel versante occidentale della zona del Barolo. Le esposizioni sono ovest per le due vigne di Rivalta, est per quella di Verduno, tutte impiantate intorno agli anni 2000.

Il nostro obiettivo con il Barolo Leonardo è di produrre un vino che sia rispettoso dei canoni della tradizione ma con un'impronta moderna che lo renda appetibile a più palati. Vogliamo che sia quel vino che possa, allo stesso tempo, accogliere calorosamente i neofiti del mondo del Barolo e soddisfare gli appassionati più esperti.

Viene affinato, in equa percentuale, sia in botte grande che in tonneau da 500-600 lt. di rovere francese.

Elegante, con un bellissimo equilibrio tra un'acidità vibrante ed un tannino di norma più morbido della media. Al naso frutti rossi, eleganti sentori speziati ed un'interessante mineralità.

La nostra missione, in ogni annata, è di renderlo accessibile e di pronta beva. È il primo di una gamma di cinque Baroli e con il suo stile unico vogliamo attrarre e accogliere un ampio pubblico ed introdurlo alla nostra idea di Barolo.

JAMES SUCKLING.COM



### STROPPIANA BAROLO LEONARDO 2020

This has a subtle spicy and cedary character on the nose, with bright raspberries, cherries and mineral undertones. Bright and juicy, it has a medium to full body with structured tannins that are chewy and firm. Complex and characterful. Try from 2027.



## LANGHE DOC NEBBIOLO

Nebbiolo, una delle varietà più affascinanti e complesse al mondo. Il vitigno che dà origine a vini incredibili, in primis Barolo e Barbaresco. L'uva che utilizziamo per produrre questo vino proviene dalle vigne di Bussia e La Morra. L'annata corrente, la 2022, è l'ultima invecchiata in rovere francese, botti da 500 lt. E' un nebbiolo dalla struttura medio complessa. Aroma di frutti rossi a bacca piccola, sentori floreali che ricordano la rosa. Una vibrante acidità che rende il palato succoso e beverino.

L'equilibrio tra tannini e acidità lo rende pronto alla beva.

A partire dall'annata 2023 l'affinamento avverrà solo in acciaio per andare ad enfatizzare ancora di più le caratteristiche di freschezza, eleganza e prontezza di bevuta.

JAMES SUCKLING.COM



### STROPPIANA NEBBIOLO LANGHE 2022

Savory and slightly earthy, this red shows aromas of fresh red berries, rose hips, light spices and crushed rocks. The palate is juicy and vibrant, driven by vivid acidity and a medium body. Finishes dry with a lightly chalky texture. Drink now.



## BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC "ALTEA"

La nostra Barbera d'Alba Superiore si chiama "Altea". I nostri genitori hanno dedicato questo vino alla loro secondogenita, dandole così un nome distintivo e riconoscibile.

Questa versione viene affinata in rovere francese, tonneau da 500 lt, per 12 mesi circa. Alla classica freschezza della Barbera va ad aggiungersi, grazie all'invecchiamento in botticella, una bellissima complessità al palato, caratterizzato da tannini molto morbidi e

vellutati. Ricca di gusto ma fresca, la ricetta perfetta per una bottiglia di vino che si beve facilmente.

Perfetta in abbinamento a primi piatti con sughi a base di pomodoro o con la pizza.

Durante l'estate vi consigliamo di rinfrescarla prima di servirla, anche 15° o 16° gradi (59-60 Fahrenheit), sentirete un'esplosione di frutta in bocca ed un'incredibile piacevolezza alla beva.

JAMES SUCKLING.COM



### STROPPIANA BARBERA D'ALBA SUPERIORE ALTEA 2022

This full-bodied, tasty red has notes of chocolate, cherries, hazelnuts and a hint of balsamic. It's velvety and plush on the palate with light salty hints to the fruit and chocolate. Delicious now, but can hold.

aperitivo senza essere accompagnato da cibo.



## **BARBERA D'ALBA DOC**

La Barbera è per noi un vino molto versatile. Si può godere in occasioni diverse, per questo ne produciamo due versioni. Questa tipologia viene vinificata ed affinata in acciaio. Così facendo andiamo ad enfatizzare le sue caratteristiche tipiche: la freschezza, data dalla sua naturale acidità, e i sensuali sentori di frutta fresca. Al naso ritroviamo i classici frutti rossi che spaziano dalla ciliegia, al lampone, alla mora fino ad arrivare alla fragolina. Un vino dalla pronta beva che rispecchia appieno la tipicità della varietà. Vino gastronomico che però può essere apprezzato anche durante un



diversa. Breve fermentazione in acciaio, 5-6 giorni, a basse temperature (22°-24°). La svinatura viene effettuata quando ancora vi è del residuo zuccherino. La fermentazione termine senza il contatto con le bucce. Questi due accorgimenti, la temperatura e la svinatura anticipata, ci permettono di creare un Dolcetto d'altri tempi, rispettoso della varietà e della sua tradizione. Un' approccio che predilige la freschezza, la frutta e la bevibilità.

## **DOLCETTO D'ALBA DOC**

Una delle varietà più tipiche delle Langhe e del Piemonte in generale. Tutti si ricordano del tipico “pintone” sulle tavole di ogni famiglia, il vino dei nostri nonni, il classico vino da tavola. Il suo nome può trarre in inganno. In realtà è un vino secco e non dolce. Vino fresco dalla struttura leggera. Al palato è caratterizzato da lievi tannini, dati dalla buccia, con un finale erbaceo, particolare. Molto fruttato al naso, troviamo solitamente la ciliegia e piccoli frutti a bacca rossa.

Il nostro approccio, che vuole rispettare la tradizione del Dolcetto di una volta, ci porta ad effettuare una vinificazione leggermente



## LANGHE DOC NASCETTA

“Il grande bianco di Langa”. L’ unica varietà bianca autoctona della zona del Barolo. Originaria di Novello, scompare per 150 anni a causa della fillossera e della difficoltà nel coltivarla. Viene riscoperta agli inizi degli anni ’90. Ad oggi siamo circa 40 produttori a vinificarla per una produzione che si aggira attorno alle 250.000 bottiglie, un vino di nicchia in tutto e per tutto. Iniziamo a produrla nel 2015, ed è il primo ed unico bianco ad ora vinificato. Vino semi aromatico, con una spiccata mineralità e sapidità al palato. Adatta all’ invecchiamento. Noi la vinifichiamo in acciaio a basse temperature; in seguito

effettuiamo batonage ogni 10 giorni per circa 4 mesi. Al naso, quando giovane, tipicamente troviamo profumi di pesca bianca, mela verde, frutti esotici e agrumi. Con l’ affinamento le note di frutta vengono sostituite da sentori di idrocarburi che ricordano molto il Riesling.

Il nostro approccio ci porta a ricercare l’ equilibrio tra freschezza e struttura, così facendo si ha un vino che può essere apprezzato sia da giovane che con qualche anno alle spalle.

I vigneti per la produzione di questo vino sono situati a La Morra e a Bussia di Monforte d’ Alba.

JAMES SUCKLING.COM



### STROPPIANA NASCETTA LANGHE 2022

A medium-bodied and textured white that has orange-blossom, honey, pineapple and chopped-herb aromas. Fleshy and nicely layered. Drink now.



## **LANGHE DOC NASCETTA “ROBINIA”**

La prima annata di questa Nascetta viene prodotta nel 2019. L'idea nasce ispirata dal nostro fornitore francese di botti, monsieur Montgolfier, che assaggiando la versione in acciaio ci propone di vinificarla ed invecchiarla in una tonneaux di acacia. Questa tipologia di legno dovrebbe arricchire il vino, soprattutto la sua struttura al palato, senza snaturare troppo le sue caratteristiche organolettiche, come accade invece quando si utilizza il rovere. Dopo l'avvio di fermentazione in acciaio, vengono trasferiti 500 lt. nell'apposito tonneau dove terminerà il processo di

vinificazione; in seguito il vino trascorre circa 10 mesi in legno. Viene imbottigliata in concomitanza con la Nascetta in acciaio, ma in seguito spende altri 12 mesi di affinamento in bottiglia, prima di essere messa in vendita.

Troviamo una Nascetta molto più strutturata al palato; meno vivace al naso, dove alla frutta fresca si sostituisce quella matura con sentori di miele. Leggera fumigatura e precursori di idrocarburi già presenti.

Un'approccio che punta più sulla struttura e sulla complessità, che ben si adatta al palato degli amatori di vini bianchi “importanti”.

Produciamo circa 600 bottiglie per ogni annata.