

Valli Unite



CATALOGO VINI

*Dalle nostre vigne
da agricoltura biologica
trasformiamo l'uva
con vinificazione naturale*

VALLI UNITE
Società Cooperativa Agricola
Costa Vescovato (AL) Italia
vini@valliunite.com
+39 0131 838100

INDICE

Rossi & Rosati
Bianchi
Rifermentati in Bottiglia
Metodo Ancestrale
Metodo Classico
Vini a Progetto
Bottiglioni
Non solo Vino
Bag in Box

ROSSI & ROSATI

BARDIGÁ

Selezione di uve barbera con un 10% di croatina.
Vinificazione in cemento e acciaio.
Affinamento in legno di rovere per 18/24 mesi.

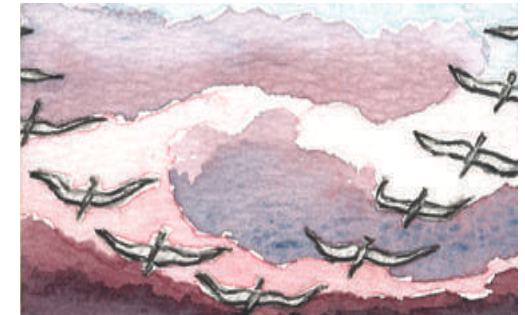
*Grinta ed evoluzione in un vino
dai sentori intensi, un'espressione autentica
del territorio che unisce freschezza e carattere.*



VIGHET

Da vecchie vigne di barbera.
Vinificazione in cemento e acciaio.
Affinamento in legno di rovere per 18/24 mesi.

*Regina delle Valli, una Barbera che affascina
per la sua complessità e profondità.*



PIASERA

Selezione di uve croatina.
Vinificazione in cemento e acciaio.
Affinamento in tonneaux di rovere
per 12/18 mesi.

*Vino ammorbidito dal passaggio in legno,
con tannini delicati che conferiscono
una piacevole rotondità, senza rinunciare
alla freschezza del frutto.*



MONTALE

Vinificazione in acciaio e affinamento
in tonneaux di rovere per 12 mesi.

*I sentori di legno accompagnano l'acidità,
mentre il frutto maturo completa il profilo
regalando un equilibrio tra freschezza e struttura.*



ROSSI & ROSATI

MARMOTE

Colli Tortonesi Croatina DOC

Macerazione di 10 giorni in cemento
& affinamento di 18 mesi e acciaio

*Croatina intensa e speziata, con tannini graffianti,
il profumo evoca la sua forza,
raccontando con ogni sorso la sua identità unica.*



GAITU

Colli Tortonesi Barbera DOC

Una settimana di macerazione,
fermentazione in cemento
& affinamento in acciaio

*Una Barbera schietta, che esprime con forza
la freschezza e la vivacità del territorio,
mantenendo una semplicità autentica
e un carattere deciso.*

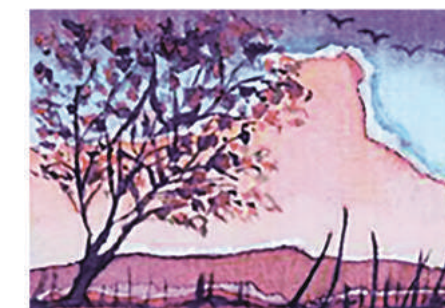


DIOGENE

Colli Tortonesi Dolcetto DOC

Una settimana di macerazione,
fermentazione in cemento
& affinamento in acciaio

*Dolcetto dal sentore erbaceo,
che conserva freschezza e leggerezza,
senza rinunciare alla tipicità del Dolcetto.*



ROSATEA

Vino Rosato

Vinificazione in bianco di uve rosse e bianche
con una piccola percentuale di uve aromatiche

*Un insieme di uve bianche e rosse
che esaltano la frutta e l'aromaticità:
intensità e profondità senza rinunciare alla freschezza.*



BIANCHI

SAN VITO

Colli Tortonesi Timorasso DOC

Pressa diretta,
affinato 18/24 mesi in botte d'acacia.
Timorasso da vigne vecchie.



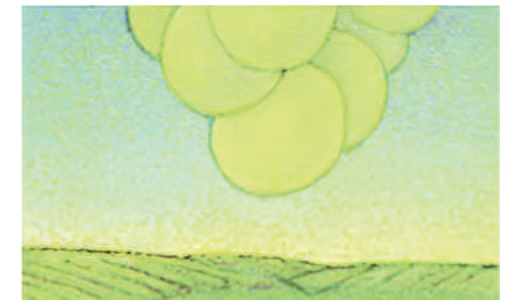
*Eleganza, equilibrio tra mineralità,
acidità e sapidità, frutto del tempo
che lo ha reso unico.*

MONTESORO

Colli Tortonesi Timorasso DOC

Macerazione di uve Timorasso
fino a fine fermentazione, 20 giorni circa,
due anni di affinamento in acciaio
e uno in bottiglia.

*Il sole è nella buccia, caldo e aromatico,
con sentori di pietra focaia.*



DERTHONA

Colli Tortonesi Timorasso DOC

Due giorni di macerazione sulle bucce,
affinamento di un anno in acciaio.
Timorasso da vigne giovani.



*Un Timorasso che esprime il territorio
nella sua semplicità, con freschezza e mineralità,
per accompagnare tutti i pasti*

TERRAGNO

Vino Bianco

Macerazione di uve Cortese e Favorita:
20 giorni sulle bucce e vinificazione
in tino d'acacia da 21 hl.

*Emergono note speziate e aromi di buccia d'agrumi.
Il colore è un aranciato tenue.
Al palato risulta fresco, sapido e minerale,
con un finale persistente e ben equilibrato.*



CIAPÉ

Colli Tortonesi Cortese DOC

Un giorno di macerazione sulle bucce,
vinificazione e affinamento in acciaio.



*Il bianco più rappresentativo dei Colli, di facile beva,
con una profondità dato dalle vigne vecchie
e dal terreno argilloso.*

RIFERMENTATI IN BOTTIGLIA

...sul fondo



*Bollicina delicata, con una piacevole acidità,
note fruttate e un leggero tocco aromatico
dato dall'uva Moscato*

BRUTO & THE BEAST

Vino Bianco Frizzante

Vinificazione di uve cortese in acciaio
e rifermentazione in bottiglia
con aggiunta di mosto.

ROSÉ & THE BEAST

Vino Rosato Frizzante

Vinificazione di uve rosse e bianche
con una piccola percentuale di uve aromatiche.
Rifermentato in bottiglia con aggiunta di mosto.



*Profumi freschi e delicati di frutti rossi,
accompagnati da una lieve nota agrumata e floreale.
In bocca è fresco e scorrevole, sostenuto da una buona acidità
che ne esalta la beva.*

METODO ANCESTRALE...*con sboccatura*

BARB & THE BEAST

Vino Rosato Frizzante

Raccolta precoce di barbera, pressatura leggera, fermentazione in acciaio e fine fermentazione in bottiglia. Sboccatura in primavera.

BRUTO & THE BEAST

Vino Bianco Frizzante

Vinificazione in acciaio di uve cortese e fine fermentazione in bottiglia. Sboccatura in primavera.

ROSÉ & THE BEAST

Vino Rosato Frizzante

Vinificazione in acciaio di uve rosse e bianche e fine fermentazione in bottiglia. Sboccatura in primavera.



*Rosato con una vivace acidità e note fruttate di amarena.
Privo di sedimenti grazie alla sboccatura manuale.
Una Barbera speciale.*



*Bruto & the Beast
Ancestrale*



*Rosé & the Beast
Ancestrale*

METODO CLASSICO

LAGUION

Spumante di Timorasso

Vigna di Timorasso a 900 metri s.l.m.
Fermentazione e affinamento in acciaio.
Metodo classico affinato 24 mesi sui lieviti.



*Metodo Classico, secco e asciutto,
con una buona acidità, aroma intenso e un colore caldo.
Minimo 24 mesi sui lieviti.*

VINI A PROGETTO

...frutto del Colettivo Strade Sterrate

ROSSO UNITO

Vino Rosso

Vino rosso,
Valli Unite e Lineafranca
La Viranda —MONFERRATO
San Donatino —TOSCANA



*Una bollicina di vini amici.
Espressione di diversi terroir,
secco e fragrante, con sentori di uva matura*

BOLLE SENZA FRONTIERE

Vino Bianco Frizzante

Vino bianco rifermentato in bottiglia,
Valli Unite e Lineafranca
La Viranda—MONFERRATO
La Marca di San Michele—MARCHE



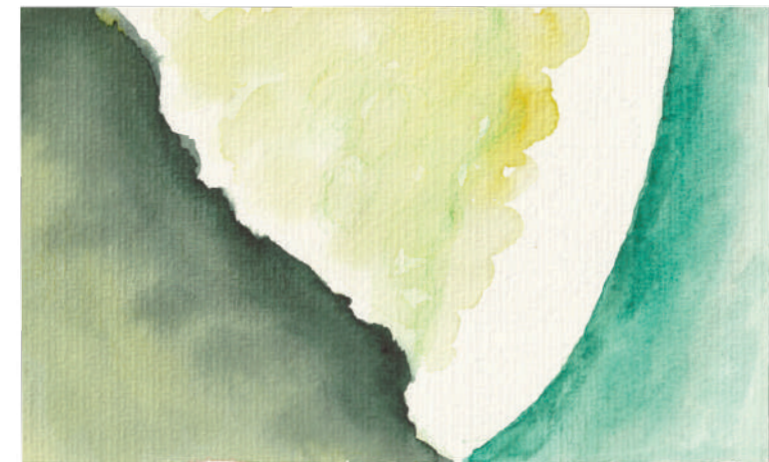
*Un insieme di vini amici:
delicato, profondo e morbido*

BOTTIGLIONI

FIURIN

Vino Bianco

Un giorno di macerazione sulle bucce,
vinificazione e affinamento in acciaio.



*Un litro e mezzo
di Cortese da vigne giovani*

NON SOLO VINO

GRAPPA *di* TIMORASSO

0.5 l

GRAPPA *di* BARBERA

0.5 l

SUCCO D'UVA

0.25 l

1 l



BAG IN BOX

BARBERA
DOLCETTO
UVAGGIO
CROATINA

Vino Rosso 5 l
 10 l
 20 l

BARBERA
SUPERIORE

Vino Rosso 3 l
 5 l
 10 l



Tutte le illustrazioni
sono dipinte da *Paulus Tremeeer*,
il nostro carissimo collega e un tesoro di pittore

Le foto dei prodotti
sono state realizzate da *Paolo De Giuli*,
amico, socio, attivista, fotografo e nonno

Con amore,
Valli Unite – *Biologici dal 1981*

www.valliunite.com