

DIEGO PRESSEDA

LA TORRICELLA



MONFORTE D'ALBA

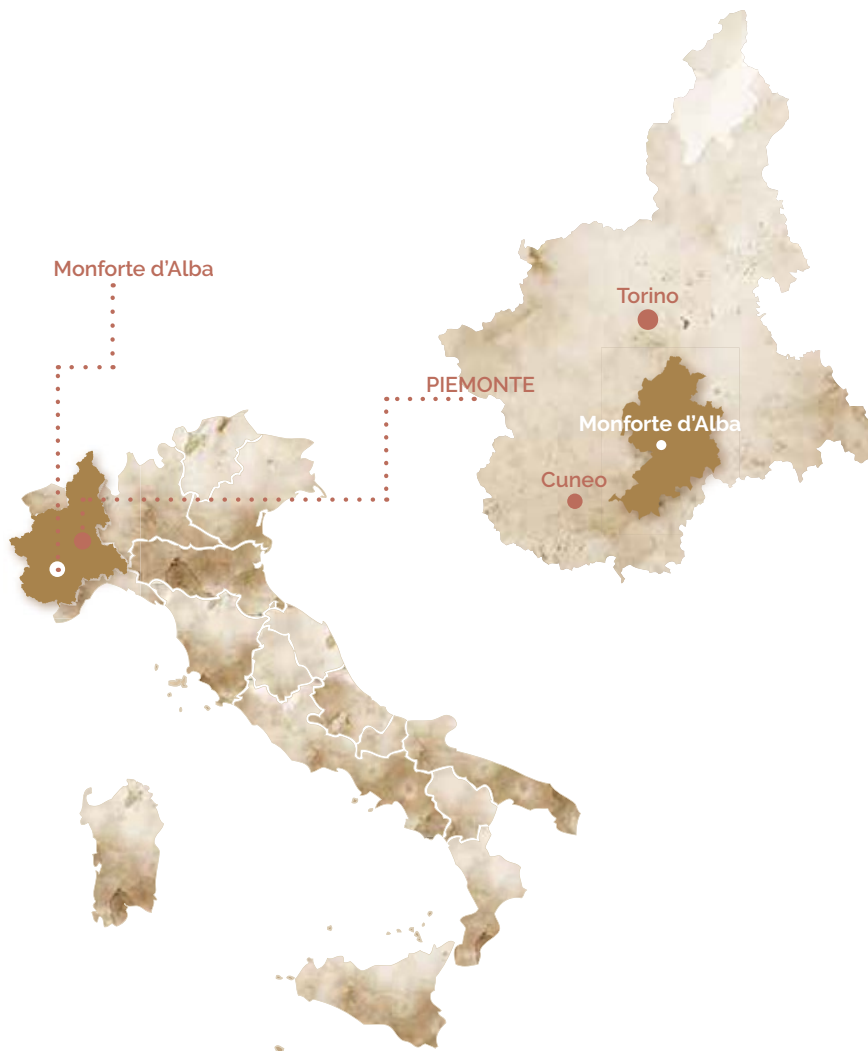
MONFORTE D'ALBA

LANGHE

PIEMONTE CUNEO

IL SENTIERO DEL VIGNAIOLO — — — —





DIEGO PRESSENDA
SOCIETÀ AGRICOLA

Località S. Anna, 98
12065 Monforte d'Alba CN

+39 0173 78327
info@diegopressenda.it
lаторricella@diegopressenda.it

www.diegopressenda.it
www.lаторricella.eu





LA FAMIGLIA

Mamma, papà, quattro figli, un genero e otto piccoli nipoti. Benvenuti nella nostra famiglia.

L'essere ogni giorno nella propria casa richiede molta responsabilità nelle scelte e nelle decisioni ma permette di vivere di persona ogni soddisfazione ed emozione.

La Torricella è la nostra casa, dove Diego è nato e ha dato inizio alla storia della nostra azienda: la vita da mezzadri dei suoi genitori, i vigneti acquistati nel corso degli anni, la nascita della cantina Diego Pressenda nel 2004 e dell'agriturismo La Torricella nel 2010.

Mum, dad, four children, a son-in-law and eight young grandchildren. Welcome to our family.

Being in our own home every day requires a lot of responsibility in choices and decisions but allows us to personally experience every satisfaction and emotion.

La Torricella is our home, where Diego was born and where the story of our company began: his parents' lives as sharecroppers, the vineyards purchased over the years, the creation of the Diego Pressenda winery in 2004 and the agriturismo La Torricella in 2010.

Far volare una coccinella puntando il dito verso il sole; spiare un nido di cardellini tra le foglie di vite; costruire le damine con i boccioli di papavero...continuare a far scoprire ai miei piccoli le meraviglie della natura.

Mosso Rosanna

Releasing a ladybird by pointing towards the sun; spying on a nest of goldfinches between vine leaves; making dolls out of poppy buds...always helping my little children to discover the wonders of nature.

Mosso Rosanna



SILVIA E OSCAR PRESSEDA

Silvia, classe 1986, laurea in Viticoltura e Enologia. Enologa dell'azienda. Un'esperienza e una passione iniziata seguendo le orme di papà Diego. Competenza, curiosità e la fortuna di essere in un territorio madre di grandi maestri del vino, pronti a condividere la loro esperienza.

Oscar, classe 1989, laurea in Economia e Commercio Estero. Responsabile comunicazione e vendite. "Facciamo conoscere il nostro vino nel mondo e condividiamo la nostra vita da produttori accogliendo e mostrando alle persone la nostra realtà aziendale".

Silvia, born in 1986, has a degree in Oenology and Viticulture and is the Winemaker of the company. Her experience and passion began by following the footsteps of father Diego. She has skill, curiosity and the good fortune to be in a mother land with great wine masters, ready to share their experience.

Oscar, born in 1989, has a degree in Economics in Foreign Trade and is the communication and sales manager of the company. "We present our wine worldwide and share our lives as winemakers by welcoming people and by showing them the workings of our company".

Mio padre, oggi nonno Diego. Lui è la fonte d'ispirazione, lui ci ha insegnato il rispetto e ad essere uniti. Il mio obiettivo è riuscire a dare un giusto merito alle sue intuizioni.

Silvia Pressenda

My father, today grandfather Diego is the source of inspiration. He taught us respect and to work together. My objective is to be able to do justice to his intuitive thinking.

Silvia Pressenda



QUALITÀ SOSTENIBILE-SQNPI

Oggi i nostri vini vantano il marchio Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata riconosciuto dal ministero delle politiche Agricole. SQNPI, con il simbolo dell'ape, certifica la politica di "qualità sostenibile" per assicurare al consumatore la coltivazione di uve secondo tecniche agronomiche rispettose dell'ambiente, delle biodiversità e della salute dell'uomo.

Adottiamo regole semplici ed efficaci che partono dall'osservazione del vigneto per ridurre al minimo l'uso di sostanze chimiche; scegliamo l'inerbimento per preservare la fertilità del terreno; riutilizziamo i residui di produzione e produciamo parte del nostro fabbisogno energetico.



Today our wines have the mark Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata (National Quality System Integrated Production) recognised by the Ministry of Agriculture. SQNPI, with the bee symbol, certifies the policy of "sustainable quality" to ensure the consumer the cultivation of grapes according to agronomic techniques that respect the environment, biodiversity and human health.

We adopt some simple and effective rules that focus on observing the vineyard in order to reduce the use of chemicals to the minimum; we choose grassing to preserve the fertility of the soil; we re-use production residues and produce part of our own energy needs.

Mi hanno insegnato a rispettare i tempi della natura e la terra che ci nutre con i suoi frutti: ogni anno si sperava che almeno il raccolto di grano o il raccolto di uva andasse a buon fine. Dedizione, sacrifici e lunga attesa: così ho imparato ad amare la mia terra.

Diego Pressenda

They taught me to respect the rhythms of nature and the earth that nourishes us with its fruits: each year we were hoping that either the wheat harvest or the harvest of grapes would go well. Dedication, sacrifices and long waiting: that is how I learned to love my land.

Diego Pressenda



LE LANGHE

Piemonte, regione del nord ovest dell'Italia ai piedi delle Alpi vocata per la viticoltura. Langhe, dal 2014 territorio riconosciuto dall'UNESCO per l'eccezionale valore della sua cultura del vino, che ha nei secoli modellato il paesaggio.

Monforte d'Alba, comune situato nel cuore dell'area di produzione del Barolo a circa 500 m s.l.m. Sito di interesse culturale, enogastronomico e ricettivo, a pochi chilometri da Alba, capitale del Tartufo Bianco e da Bra, città ospite di Cheese.
La Torricella, nome della frazione, sede dell'azienda.

The Piedmont region which is in the northwest of Italy at the foot of the Alps, is perfectly suited for viticulture. Since 2014 the Langhe area has been recognized by UNESCO for the exceptional value of its wine culture which has shaped the landscape for centuries.

Monforte d'Alba is located in the heart of the Langhe and the Barolo production area, at about 500m altitude. It is a centre of culture, gastronomy and hospitality located a few kilometres from Alba, the White Truffle Capital and Bra, the host town of Cheese.
La Torricella is the name of the hamlet where the company is based.

... ricordo la prima volta in Langa... da Monforte in direzione di Roddino, svoltammo una curva e si aprì davanti a noi un panorama mozzafiato di colline e vigneti... E chi l'avrebbe mai detto che questo, ora, è il panorama del mio buongiorno.

Francesco Celia

...I remember my first time in the Langhe...from Monforte in the direction of Roddino, we turned the bend and in front of us opened a breathtaking view of hills and vineyards... And who would have thought that this is now my good morning view.

Francesco Celia

VINI DIEGO PRESSEDANDA

I 15 ettari di vigneto distribuiti nei comuni di Monforte d'Alba e Roddino sono coltivati a Dolcetto, Barbera, Nebbiolo, Chardonnay e Riesling Renano.

Bricco San Pietro e Le Coste di Monforte sono i nostri cru di Barolo. Nel 2019 è stato realizzato un nuovo impianto di Pinot Nero per la futura produzione di Alta Langa Spumante.

La vendemmia avviene nei mesi di settembre e ottobre. L'uva dopo la raccolta manuale viene trasportata direttamente in cantina dove inizia la sua trasformazione per diventare vino.

The 15 hectares of vineyards are spread around the towns of Monforte d'Alba and Roddino planted with Dolcetto, Barbera, Nebbiolo, Chardonnay and Riesling Renano.

Bricco San Pietro and Le coste di Monforte are our Barolo crus. In 2019, new "Pinot noir" vines were planted.

The harvest takes place in September and October. After the manual harvest, the grapes are transported directly to the winery where they begin their transformation into wine.

... come piccoli vignaioli abbiamo imparato i lavori manuali in vigna. Abbiamo percorso filare per filare, lavoro dopo lavoro, un po' cantando, un po' ridendo e insieme crescendo.

Annalisa Pressenda

... as small winemakers we have learned manual work in the vineyard. We learned step by step, job after job, singing, laughing and growing together.

Annalisa Pressenda



METODO CLASSICO LETIZIA PAS DOSÈ V.S.Q.

Bollicine...da uva Dolcetto



METODO CLASSICO PAS DOSÈ

Tipologia
Type

DOLCETTO E RIESLING RENANO

Varietà di uva
Grape variety

SUI LIEVITI PER 24 MESI, IN BOTTIGLIA

Affinamento
Aging

Produzione media/HA 63 ettolitri

Periodo di vendemmia prima settimana di settembre

Vinificazione pressatura diretta, prima fermentazione in vasche di acciaio inox e rifermentazione in bottiglia

Affinamento in acciaio, sui lieviti per 24 mesi, in bottiglia

Average production/HA* 63 hectoliters

Harvest first week of September

Vinification direct pressing, first fermentation in stainless steel tanks and second fermentation in the bottle

Aging on his lees for 24 months, in the bottle.

* 1 HA(hectare) = 2.47 acres

LANGHE ROSATO PUMIN RUS DOC

Pumin rus, dal dialetto piemontese...gote rosse



ROSATO

Tipologia
Type

100% DOLCETTO

Varietà di uva
Grape variety

IN ACCIAIO

Affinamento
Aging

Produzione media/HA 63 ettolitri
Periodo di vendemmia prima settimana di settembre

Vinificazione pressatura diretta, fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata

Affinamento in acciaio

Average production/HA* 63 hectoliters

Harvest first week of September

Vinification direct pressing, fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature

Aging in stainless steel tanks

* 1 HA(hectare) = 2.47 acres

LANGHE CHARDONNAY DOC

Dal carattere fresco ma strutturato



BIANCO

Tipologia
Type

100% CHARDONNAY

Varietà di uva
Grape variety

IN ACCIAIO

Affinamento
Aging

Produzione media/HA 63 ettolitri
Periodo di vendemmia prima settimana di settembre

Vinificazione pressatura diretta, fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata

Affinamento in acciaio

Average production/HA* 63 hectoliters

Harvest first week of September

Vinification direct pressing, fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature

Aging in stainless steel tanks

* 1 HA(hectare) = 2.47 acres

LANGHE RIESLING AL BRIC

La nostra selezione speciale di Riesling proveniente dalla vigna "al Bric"



BIANCO

Tipologia
Type

100% RIESLING RENANO

Varietà di uva
Grape variety

IN ACCIAIO

Affinamento
Aging

Produzione media/HA 63 ettolitri
Periodo di vendemmia terza settimana di settembre

Vinificazione pressatura diretta, fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata

Affinamento vasche in acciaio inox, sui propri lieviti per 5 mesi

Average production/HA* 63 hectoliters

Harvest third week of September

Vinification direct pressing, fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature

Aging in stainless steel tanks, on his own lees for 5 months

* 1 HA(hectare) = 2.47 acres

DOLCETTO D'ALBA DOSSO DOC

Nella sua tradizionale espressione: giovane e beverino



ROSSO

Tipologia
Type

100% DOLCETTO

Varietà di uva
Grape variety

IN ACCIAIO

Affinamento
Aging

Produzione media/HA 63 ettolitri

Periodo di vendemmia seconda settimana di settembre

Vinificazione macerazione sulle bucce per 5 giorni

Affinamento in acciaio

Average production/HA* 63 hectoliters

Harvest second week of September

Vinification maceration on the skins for 5 days

Aging in stainless steel tanks

* 1 HA(hectare) = 2.47 acres

LANGHE NEBBIOLO DOC

Vino d'annata dai piacevoli sentori di frutta



ROSSO

Tipologia
Type

100% NEBBIOLO

Varietà di uva
Grape variety

IN ACCIAIO

Affinamento
Aging

Produzione media/HA 50 ettolitri

Periodo di vendemmia seconda settimana di ottobre

Vinificazione criomacerazione sulle bucce per 24 ore, a seguire macerazione per 8/10 giorni

Affinamento in acciaio

Average production/HA* 50 hectoliters

Harvest second week of October

Vinification cryomaceration on the skins for 24 hours, following with maceration on the skins for 8/10 days

Aging in stainless steel tanks

* 1 HA(hectare) = 2.47 acres

LANGHE ROSSO A MODO SUO DOC

Un vino da scoprire in ogni suo sorso



ETICHETTA D'AUTORE

Author's label

Vino con etichetta d'autore "Il territorio" dell'artista Piero Lagonigro. Rappresenta e racconta Diego Pressenda, la sua storia e il legame alla sua terra. Prodotto nelle migliori annate con parziale surmaturazione delle uve e affinamento in legno.

Wine with author's label "Il territorio" by the artist Piero Lagonigro. It represents and tells of Diego Pressenda, his story and the link to his land. It is produced in the best vintages with partial overripening of the grapes and aging in wood.

DOLCETTO D'ALBA SUPERIORE DOC

Vino di struttura e di forte carattere



Produzione media/HA 55 ettolitri

Periodo di vendemmia terza settimana di settembre

Vinificazione macerazione sulle bucce per circa 6 giorni

Affinamento 80% in acciaio, 20% in barrique di secondo passaggio per 10 mesi

Average production/HA* 55 hectoliters

Harvest third week of September

Vinification maceration on the skins for 6 days

Aging 80% in steel, 20% in second-use barrique for 10 months

* 1 HA(hectare) = 2.47 acres

BARBERA D'ALBA ARIOTA SUPERIORE DOC

Un rubino di morbidezza ed eleganza



Produzione media/HA 55 ettolitri

Periodo di vendemmia prima settimana di ottobre

Vinificazione macerazione sulle bucce per circa 8/10 giorni

Affinamento 10/12 mesi in barriques di rovere francese

Average production/HA* 55 hectoliters

Harvest first week of October

Vinification maceration on the skins for 8/10 days

Aging 10/12 months in barrique, French oak

* 1 HA(hectare) = 2.47 acres

NEBBIOLO D'ALBA IL DONATO DOC

Da collezionare per la sua longevità



Produzione media/HA 50 ettolitri

Periodo di vendemmia seconda settimana di ottobre

Vinificazione macerazione sulle bucce per circa 8/10 giorni

Affinamento 14/18 mesi in barriques di rovere francese

Average production/HA* 50 hectoliters

Harvest second week of October

Vinification maceration on the skins for 8/10 days

Aging 14/18 months in barrique, French oak

* 1 HA(hectare) = 2.47 acres

BAROLO BARBADELCHI DOCG

In ricordo dello zio Adelchi



ROSSO

Tipologia
Type

100% NEBBIOLO

Varietà di uva
Grape variety

30 MESI IN BOTTE GRANDE
DI ROVERE FRANCESE

Affinamento
Aging

Produzione media/HA 48 ettolitri

Periodo di vendemmia fine di ottobre

Vinificazione macerazione sulle bucce per 15/20 giorni

Affinamento 30 mesi in botte grande di legno, rovere francese e 6 mesi in bottiglia

Average production/HA* 48 hectoliters

Harvest end of October

Vinification maceration on the skins for 15/20 days

Aging 30 months in big wooden barrels, French oak, and 6 months in bottle

* 1 HA(hectare) = 2.47 acres

BAROLO BRICCO SAN PIETRO DOCG

MGA Località Manzoni, Monforte D'Alba



ROSSO

Tipologia
Type

100% NEBBIOLO

Varietà di uva
Grape variety

30 MESI IN BOTTE GRANDE
DI ROVERE FRANCESE

Affinamento
Aging

Produzione media/HA 48 ettolitri

Periodo di vendemmia fine di ottobre

Vinificazione macerazione sulle bucce per 20/30 giorni

Affinamento 30 mesi in botte grande di rovere francese e 12 mesi in bottiglia

Average production/HA* 48 hectoliters

Harvest end of October

Vinification maceration on the skins for 20/30 days

Aging 30 months in big wooden barrel, French oak, and 12 months in bottle

* 1 HA(hectare) = 2.47 acres

BAROLO LE COSTE DI MONFORTE DOCG

MGA Località San Giuseppe, Monforte d'Alba



ROSSO

Tipologia
Type

100% NEBBIOLO

Varietà di uva
Grape variety

30 MESI IN BOTTE GRANDE
DI ROVERE FRANCESE

Affinamento
Aging

Produzione media/HA 48 ettolitri

Periodo di vendemmia fine di ottobre

Vinificazione macerazione sulle bucce per 20/30 giorni

Affinamento 30 mesi in botte grande di rovere francese e 12 mesi in bottiglia

Average production/HA* 48 hectoliters

Harvest end of October

Vinification maceration on the skins for 20/30 days

Aging 30 months in big wooden barrel, French oak, and 12 months in bottle

* 1 HA(hectare) = 2.47 acres



VISITE E DEGUSTAZIONI

Dal vigneto al vino: un tour guidato su prenotazione organizzato tutti i giorni alle 11.00 e alle 17.00.

Passeggiamo nei vigneti per riconoscere i vitigni e la loro fase vegetativa. Curiosiamo nella cantina di produzione tra le vasche di acciaio per la vinificazione e per lo stoccaggio, tra le botti e le barrique di legno per l'affinamento, tra la linea di imbottigliamento e le bottiglie pronte per la vendita.

Raccontiamo storie sul vino, i legami con il passato e le prospettive per il futuro.

E degustiamo.. una sala panoramica, un imponente tavolo di legno, la carta degustazione e lo "scrigno" che custodisce le vecchie annate.

From vineyard to Wine glass: a guided tour, by reservation, organised every day at 11am and 5pm.

Take a walk in the vineyards to identify different grape varieties and learn about their growth cycles.

Wander in the production cellar, among the steel tanks used for fermentation and storage, stroll among wooden barrels and barriques used for the aging process and discover the bottling line and the bottles ready for sale. Listen to stories about wine, hear about our connection with the past and our outlook on the future.

And taste the wine..in a room with a panoramic view, an imposing wooden table, wine-tasting menus and a "scrigno" (chest) holding our oldest vintages.

Un'idea di perfetto abbinamento ai nostri vini sono i gusti del territorio: la pasta all'uovo, la carne di Fassona, le nocciole, le tome piemontesi.

Oscar Pressenda

An idea of perfect combination with our wines are the tastes of our land: egg pasta, Fassona veal meat, hazelnuts, Piedmonte cheeses.

Oscar Pressenda





LATORRICELLA

www.latorricella.eu

Immerso nel suggestivo panorama delle colline delle Langhe, il ristorante La Torricella, guidato da Francesco e Alessandra, propone una cucina tradizionale attenta alla genuinità di tutti gli ingredienti.

Menù alla carta per assaporare le verdure coltivate nell'orto aziendale e le produzioni agricole e artigianali del territorio.

Menù degustazione per un perfetto abbinamento ai vini di produzione propria - Diego Pressenda. Ma anche organizzazione di eventi con noleggio della struttura per festeggiare ogni occasione più speciale. E il Tartufo d'Alba per assaporare la maestosità di questo prezioso tubero che nasce nella nostra terra.

Surrounded by the evocative panorama of the Langhe hills, La Torricella restaurant, lead by Francesco and Alessandra, offers a traditional cuisine with attention to the genuineness of each ingredient.

We propose a la carte menu to taste the vegetables grown in the farm garden and the local agricultural and handmade products and also tasting menus for a perfect pairing with estate wines - Diego Pressenda.

As well as the organisation of events with the hiring of the facility to celebrate all the most special occasions.

And the Alba Truffle to experience the magnificence of this precious tuber that is native to our territory.

Ci sono sapori tra i miei ricordi d'infanzia. Nell'orto raccolgo le verdure per le mie preparazioni. Cucinando penso ai miei figli, alla mia famiglia.

Questi sono gli ingredienti della mia felicità.

Alessandra Pressenda

Flavours are part of my childhood memories. I pick the vegetables for my dishes in the garden. While cooking I think of my children, of my family. These are the ingredients of my happiness.

Alessandra Pressenda





www.latorricella.eu

Luogo ideale per vivere una piacevole esperienza di benessere e di vino, guidati da Annalisa.

I tradizionali ambienti spa: sauna, bagno turco e idromassaggio ma anche la vinoterapia diventano dei percorsi sensoriali guidati; riservati per la coppia ma anche per lui, per lei, per la famiglia e per piccoli gruppi.

Una linea di prodotti cosmetici per esaltare le proprietà benefiche e antiossidanti delle nostre uve e dei suoi derivati.

L'emozione del panorama e il calore dei pregiati materiali naturali utilizzati negli ambienti.

I percorsi sono proposti in abbinamento a degustazioni di vino, menu tradizionali e a soggiorni in agriturismo.

The ideal place for a wonderful wellbeing experience based around wine, guided by Annalisa.

The traditional spa experience: sauna, Turkish and whirlpool baths are paired with wine-therapy: let us guide you through sensory packages designed for couples, for him, for her, for families and small groups.

We offer a range of wellbeing products that take their scents and beneficial properties from our grapes and their derivatives.

Experience the luxury of the view and the warmth of the spa environment, fitted out with the finest natural materials.

Spa packages are combined with wine-tasting, traditional food menus and accommodation in our agriturismo.

Un caldo abbraccio per ritrovare la serenità della mente, una nuvola di vapore per percepire soltanto il proprio corpo. Bolle per una ricarica di vitalità, bellezza e vigore grazie all'azione rigenerante e distensiva dell'uva.

Rediscover peace of mind, wrapped in the warm embrace of our spa. Bathe in a cloud of steam until you are aware only of your own body. Let bubbles boost your vitality, beauty and energy through the regenerating and relaxing power of our grape-based products.



ACCOGLIENZA

In agriturismo

Otto camere situate al primo piano, arredate in stile tradizionale con balcone panoramico, bagno privato e aria condizionata. Un dolce risveglio nella splendida cornice delle Langhe seguito da una ricca e gustosa colazione. All'esterno un ampio giardino, area giochi bimbi e piscina con solarium.

Nella casa vacanze

Sei appartamenti situati in un complesso immerso nella natura a 500 metri dall'agriturismo, dotati di cucina attrezzata, giardini privati, piscina con solarium e di tutti i comfort per assicurare un piacevole soggiorno.

In abbinamento alla vostra vacanza percorsi degustazioni vini con visita della Cantina, benessere nella Winery Spa ed il Ristorante per assaporare i gusti del territorio.

Soggiorni enogastronomici ed esperienze di benessere da vivere e da regalare per condividere la nostra grande passione e il nostro legame con il territorio. Vi aspettiamo!

La famiglia

In agriturismo

Eight rooms on the first floor that reflect the traditional Langa style with panoramic balcony, private restroom and air conditioning. A lovely awakening in the suggestive frame of the Langhe area, accompanied by a varied and tasty breakfast. On the outside, a large garden, playground for the youngest and a swimming pool with solarium.

In the Holiday Home

Six flats located in a building surrounded by the countryside, 500 metres from the agriturismo, with fully equipped kitchens, private gardens, swimming pool with solarium and all the conveniences to ensure a pleasant stay.

To complete your holiday you can enjoy wine tasting tours with a visit to the winery, wellness treatments in the Winery Spa and the restaurant to experience the flavours of the area.

Food and wine holidays and wellness experiences to live and give. Share with us our passion and our bond with our land. We look forward to welcoming you!

La famiglia



DIEGO PRESSENDA
SOCIETÀ AGRICOLA

Località S. Anna, 98
12065 Monforte d'Alba CN

+39 0173 78327
info@diegopressenda.it
latorricella@diegopressenda.it

www.diegopressenda.it
www.latorricella.eu



www.diegopressenda.it

