

A large, light gray watermark of a bull's head with horns, facing forward, is centered in the background. The background consists of horizontal gray stripes.

Villadoria  
SERRALUNGA D'ALBA



Villadoria  
SERRALUNGA D'ALBA



La **Cantina Villadoria** è situata nel cuore delle **Langhe** nel comune di **Serralunga d'Alba**, all'interno della *Tenuta Cappallotto*. Essa si estende per circa 25 ettari, quasi interamente dedicati alla viticoltura.

Il paesaggio collinare caratterizza questa zona, rinomata nel mondo per la coltivazione di **vitigni autoctoni**, come il **Nebbiolo**, da cui originano i migliori e più prestigiosi vini piemontesi.

La famiglia **Lanzavecchia**, guidata da Daniele, ha la proprietà dell'intera Tenuta; da quattro generazioni si dedica alla viticoltura e alla produzione di vini, collaborando con un personale preparato ed attento. Nell'azienda la **tradizione** si sposa con la moderna **tecnologia**. Rispettiamo i più rigorosi controlli di qualità nelle diverse fasi produttive.



La cura del vigneto, punto di inizio per garantire l'eccellenza del vino, è di centrale importanza per la Villadoria, tanto da aver fondato, con altri produttori, un'associazione per salvaguardare la tipicità del terroir ([www.biotipico.com](http://www.biotipico.com)).

Negli anni, abbiamo consolidato una grande esperienza nella vinificazione di vini nobili e nell'affinamento in botti di rovere di Slavonia e in botticelle francesi (Barriques).

Dal 1959 la presenza costante sul mercato mondiale è prova della serietà aziendale e del valore attribuito dalla stessa al consumatore finale. Filosofia fondante è la **dinamicità**, che la rende in grado di leggere e interpretare le esigenze del mercato, in funzione delle sue naturali evoluzioni.

La **qualità costante** ed il **prezzo** competitivo sono, oggi, i punti di forza che contraddistinguono la Villadoria, così come l'**affidabilità del servizio**, punto fondamentale consolidato in anni di lavoro per diverse tipologie di clienti.



	<b>BAROLO RISERVA D.O.C.G.</b>	<b>BAROLO D.O.C.G.</b>	<b>BARBARESCO RISERVA D.O.C.G.</b>	<b>BARBARESCO D.O.C.G.</b>	<b>BAROLO D.O.C.G. SORÌ LAZZARITO</b>
<b>Vitigno</b>	100% Nebbiolo	100% Nebbiolo	100% Nebbiolo	100% Nebbiolo	100% Nebbiolo
<b>Zona di produzione e caratteristiche</b>	Le uve provengono da vigneti di media alta collina, siti in Serralunga d'Alba, tutti di proprietà della famiglia Lanzavecchia. La composizione del terreno è la marna calcarea. La resa per ettaro è di 50 ettolitri.	Le uve provengono da vigneti di media alta collina, siti in Serralunga d'Alba, tutti di proprietà della famiglia Lanzavecchia. La composizione del terreno è la marna calcarea. La resa per ettaro è di 50 ettolitri.	Barbaresco, Neive, Treiso e parte della frazione San Rocco Seno d'Elvio d'Alba. La Tenuta Cappalotto, in Serralunga d'Alba, possiede la specifica autorizzazione ministeriale per la vinificazione e l'affinamento del Nebbiolo da Barbaresco, fuori dall'area di produzione. La resa per ettaro è di 50 ettolitri.	Barbaresco, Neive, Treiso e parte della frazione San Rocco Seno d'Elvio d'Alba. La Tenuta Cappalotto, in Serralunga d'Alba, possiede la specifica autorizzazione ministeriale per la vinificazione e l'affinamento del Nebbiolo da Barbaresco, fuori dall'area di produzione. La resa per ettaro è di 50 ettolitri.	Le uve provengono dal singolo vigneto Sori Lazzarito, tra i Cru più famosi di Serralunga d'Alba. L'esposizione a sud sud-ovest, il microclima, i 400 metri d'altitudine e la speciale composizione del terreno originano uva di gran qualità. La resa per ettaro è di 45 ettolitri.
<b>Vinificazione</b>	L'uva, raccolta a mano, è diraspata e pigiata in modo soffice. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata. La durata della macerazione è di circa 25 giorni.	L'uva, raccolta a mano, è diraspata e pigiata in modo soffice. La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La durata della macerazione è di circa 25 giorni.	L'uva, raccolta a mano, è diraspata e pigiata in modo soffice. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata. La durata della macerazione è di circa 25 giorni.	L'uva, raccolta a mano, è diraspata e pigiata in modo soffice. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata. La durata della macerazione è di circa 25 giorni.	La vinificazione è condotta per enfatizzare il potenziale polifenolico e la struttura. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio inox a 30°C, con macerazione di circa 30 giorni.
<b>Affinamento</b>	Il periodo di affinamento obbligatorio è di cinque anni; esso avviene in botti di rovere di Slavonia da 30 e 50 hl per circa 4 anni; dopo di ciò termina l'affinamento in bottiglia.	Il periodo d'affinamento obbligatorio è di tre anni; esso avviene in botti di rovere di Slavonia da 30 e 50 hl per circa 30 mesi; dopo di ciò termina l'affinamento in bottiglia.	Il periodo d'affinamento obbligatorio è di quattro anni; esso avviene in botti di rovere di Slavonia da 30 e 50 hl per circa tre anni; dopo di ciò termina l'affinamento in bottiglia per alcuni mesi.	Il periodo d'affinamento obbligatorio è di due anni; esso avviene in botti di rovere di Slavonia da 30 e 50 hl per circa un anno; dopo di ciò termina l'affinamento in bottiglia per alcuni mesi.	In barrique di rovere Francese di varia età per 24 mesi poi in bottiglia. E' fondamentale in un vino così strutturato l'affinamento, per creare il connubio tra i tannini nobili del vino e del legno.
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Di colore rosso granato al profumo è etereo, gradevole e intenso, ricorda la violetta e la rosa appassita, ciliegia sotto spirito, vaniglia, tabacco, tartufo e pepe. Il sapore è pieno, robusto, austero ma vellutato ed armonico.	Di colore rosso granato al profumo è etereo, gradevole e intenso, ricorda la violetta e la rosa appassita, ciliegia sotto spirito, vaniglia, tabacco, tartufo e pepe. Il sapore è pieno, robusto, austero ma vellutato ed armonico.	Di colore rosso granato, al profumo è etereo, gradevole e intenso, ricorda la violetta e la rosa appassita, ciliegia sotto spirito, vaniglia, tabacco, tartufo e pepe. Il sapore è pieno, robusto, austero ma vellutato ed armonico.	Di colore rosso granato, al profumo è etereo, gradevole e intenso, ricorda la violetta e la rosa appassita, ciliegia sotto spirito, vaniglia, tabacco, tartufo e pepe. Il sapore è pieno, robusto, austero ma vellutato ed armonico.	Rosso rubino con riflessi granato. Intenso e profondo, il bouquet colpisce per la moderna interpretazione: tabacco, vaniglia, cuoio e pepe. Al palato la struttura è fitta; vellutato, morbido e persistente sul finale.
<b>Abbinamento gastronomico</b>	Piatti a base di carne rossa, brasati e selvaggina di piuma, formaggi, anche stagionati.	Piatti a base di carne rossa, brasati e selvaggina di piuma, formaggi, anche stagionati.	Piatti a base di carne rossa, brasati e selvaggina di piuma, come fagiani e pernici, formaggi, anche stagionati.	Piatti a base di carne rossa, brasati e selvaggina di piuma, come fagiani e pernici, formaggi, anche stagionati.	Piatti importanti a base di carni rosse. Formaggi anche stagionati.
<b>Temperatura di servizio</b>	18-20°C. Si consiglia di aprire la bottiglia un'ora prima di servire.	18-20°C. Si consiglia di aprire la bottiglia un'ora prima di servire.	18-20°C. Si consiglia di aprire la bottiglia un'ora prima di servire.	18-20°C. Si consiglia di aprire la bottiglia un'ora prima di servire.	18-20°C. Si consiglia di aprire la bottiglia un'ora prima di servire.
<b>Gradazione alcolica</b>	13,5% Vol.	13,5% Vol.	13,5% Vol.	13,5% Vol.	14% Vol.



<b>LANGHE ROSSO D.O.C.</b> <b>BRICCO MAGNO</b>	<b>NEBBIOLO D'ALBA D.O.C.</b> <b>TEMPRÀ</b>	<b>BARBERA D'ALBA SUPERIORE D.O.C. ALMÈI</b>	<b>LANGHE ROSSO D.O.C.</b> <b>ARPÀS</b>	<b>BARBERA D'ALBA D.O.C.</b> <b>TARDÒC</b>	<b>DOLCETTO D'ALBA D.O.C.</b> <b>FURÈT</b>
---	--	--	--	---	---

100% Nebbiolo	100% Nebbiolo	100% Barbera	75% Barbera - 25% Nebbiolo	100% Barbera	100% Dolcetto
Le uve provengono da vigneti accuratamente selezionati nella zona delle Langhe e Roero. La conformazione geologica del territorio e l'esposizione dei vigneti scelti consentono la produzione di uve di alta qualità e pregio. La resa per ettaro è di 60 ettolitri.	Le uve provengono dalle colline di Langhe e Roero. I terreni sono caratterizzati da marna calcarea mista a sabbia quarzosa. La resa per ettaro è di 60 ettolitri.	Le uve provengono dalle colline intorno ad Alba. La conformazione geologica del territorio e l'esposizione dei vigneti scelti consentono la produzione d'uve d'alta qualità. Durante la vendemmia l'uva è selezionata la menzione Superiore. La resa per ettaro è di 60 ettolitri.	Le uve provengono dalle colline intorno ad Alba. La conformazione geologica del territorio e l'esposizione dei vigneti scelti consentono la produzione di uve di alta qualità e pregio. La resa per ettaro è di 60 ettolitri.	Le uve provengono dalle colline intorno ad Alba. La conformazione geologica del territorio e l'esposizione dei vigneti scelti consentono la produzione di uve di alta qualità e pregio. La resa per ettaro è di 60 ettolitri.	Le uve provengono dalle colline intorno ad Alba. Tra le zone più vocate di provenienza citiamo Madonna di Como, frazione di Alba e Diano d'Alba. La conformazione geologica del territorio e l'esposizione dei vigneti scelti consentono la produzione di uve di alta qualità e pregio. La resa per ettaro è di 60 ettolitri.
L'uva, raccolta a mano, è diraspata e pigiata in modo soffice. La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La durata della macerazione è di circa 20 giorni.	L'uva è diraspata e pigiata in modo molto soffice. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata. La durata della macerazione è di circa 15 giorni.	L'uva, raccolta a mano, è diraspata e pigiata in modo soffice. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata. La macerazione dura circa 20 giorni.	La Barbera, raccolta in leggero ritardo, è diraspata e pigiata in modo soffice. A metà fermentazione, che avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, sono aggiunte le uve Nebbiolo. La macerazione dura circa 30 giorni.	L'uva, raccolta a mano, è diraspata e pigiata in modo soffice. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, massimo 20°C. La macerazione dura circa 10 giorni.	L'uva, raccolta a mano, è diraspata e pigiata in modo soffice. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, massimo 20°C. La macerazione dura circa 10 giorni.
Dopo la fermentazione malolattica, il vino nuovo è travasato in piccole botti di rovere francese, dove si affina per circa un anno. Il vino termina il suo affinamento in grandi botti da 88 ettolitri per altri due anni.	Il vino è affinato per circa un anno in botti di rovere di Slavonia da 88 ettolitri. La scelta della botte grande è dettata dall'esigenza di mantenere la freschezza e le note varietali.	Dopo la fermentazione malolattica, il vino nuovo è travasato in piccole botti di rovere francese di secondo e terzo passaggio, dove si affina per circa un anno.	Dopo la fermentazione malolattica, il vino nuovo è travasato in piccole botti di rovere francese di secondo e terzo passaggio, dove si affina per circa sei mesi.	Vino dell'annata, è pronto per essere imbottigliato all'inizio dell'anno dopo la vendemmia.	Vino dell'annata, è pronto per essere imbottigliato all'inizio dell'anno dopo la vendemmia.
Il colore è rosso rubino con riflessi granato. Al naso presenta sentori di viola, rosa, vaniglia, cacao. Al palato è caldo, pieno, vellutato, morbido e persistente; il finale è avvolgente ed armonico. Netta la nota boisè dovuta all'affinamento.	Di colore rosso rubino con riflessi granato; al profumo è etereo, gradevole e intenso, ricorda la violetta, la rosa ed il lampone. Il sapore è caldo, vellutato ed armonico.	Il colore è rosso rubino. Il bouquet è ricco in sentori di frutti di bosco, spezie, cannella, pepe e vaniglia. In bocca è caldo, vellutato e pieno, grazie anche all'affinamento, che gli conferisce una leggera nota boisè.	Il colore è rosso rubino con riflessi porpora. Il bouquet è ricco di sentori di frutti di bosco e spezie. In bocca è caldo, vellutato e pieno. L'affinamento conferisce una leggera nota boisè. La Barbera contribuisce a dare colore e morbidezza, il Nebbiolo struttura.	Il colore è rosso rubino con riflessi porpora. Al naso presenta spiccati sentori di frutti rossi, di bosco e confettura. In bocca è fresco e gradevole, grazie anche all'equilibrata acidità tipica del vitigno.	Il colore è rosso rubino intenso. Al naso presenta spiccati sentori di mandorla e violetta. In bocca è vinoso, fresco e leggermente amarognolo, come tipico di questo vitigno.
Primi e secondi a base di carni. Formaggi anche stagionati.	Bene si abbina a piatti a base di carne e formaggi anche di media stagionatura.	Primi piatti con sughi importanti, carni rosse, bolliti e stufati, formaggi stagionati.	Primi piatti con sughi importanti, carni rosse, bolliti e stufati, formaggi stagionati.	Vino da ogni giorno, bene accompagna tutte le portate, dagli antipasti ai secondi non troppo impegnativi.	Vino da ogni giorno, bene accompagna tutte le portate da antipasti a secondi non troppo impegnativi.
18-20°C. Si consiglia di aprire la bottiglia un'ora prima di servire.	18-20°C	18°C. Si consiglia di aprire la bottiglia un'ora prima di servire.	18°C. Si consiglia di aprire la bottiglia un'ora prima di servire.	18°C.	18°C.
13,5% Vol.	13,5% Vol.	13,5% Vol.	13,5% Vol.	13% Vol.	12,5% Vol.



<b>LANGHE BIANCO D.O.C. GASIÀ</b>	<b>GAVI DI GAVI D.O.C.G.</b>	<b>METODO CLASSICO BIANCO VILLOTT</b>	<b>METODO CLASSICO ROSÈ VILLOTT</b>	<b>PIEMONTE BRACHETTO D.O.C.</b>	<b>MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.</b>
100% Chardonnay	100% Cortese	100% Nebbiolo	100% Nebbiolo	100% Brachetto	100% Moscato
Le uve di questo vino provengono dalle colline delle Langhe, nello specifico nei dintorni di Alba. La composizione del terreno del vigneto scelto è ricca di marna calcarea alternata a sabbia. La resa per ettaro è di 50 ettolitri.	Le uve di questo vino provengono dalle colline del comune di Gavi in provincia di Alessandria. L'esposizione dei vigneti in zone collinari di media altezza e la composizione del terreno (marna-calcarea) garantiscono la produzione di uve di alta qualità. La resa per ettaro è di 60 ettolitri.	Le uve di questo vino provengono dalle colline di Serralunga d'Alba. L'esposizione dei vigneti in zone collinari di media altezza e la composizione del terreno (marna calcarea) garantiscono la produzione di uve di alta qualità. La resa per ettaro è di 60 ettolitri.	Le uve di questo vino provengono dalle colline di Serralunga d'Alba. L'esposizione dei vigneti in zone collinari di media altezza e la composizione del terreno (marna calcarea) garantiscono la produzione di uve di alta qualità. La resa per ettaro è di 60 ettolitri.	Le uve di questo vino provengono dalle colline nei dintorni di Acqui Terme. I terreni e l'esposizione dei vigneti scelti creano le condizioni migliori per la produzione di uve da acini piccoli e molto aromatici. La resa per ettaro è di 50 ettolitri.	Le uve di questo vino provengono dalle colline di Serralunga d'Alba, zona privilegiata per la produzione di Moscato sia per il terreno, ricco di marna calcarea mista ad argilla, sia per l'esposizione del vigneto. La resa per ettaro è di 65 ettolitri.
L'uva è raccolta a mano, poi pressata direttamente in modo molto soffice. La fermentazione avviene senza contatto delle bucce (vinificazione in bianco) a bassa temperatura.	L'uva è raccolta a mano, poi pressata direttamente in modo molto soffice. La fermentazione avviene senza contatto delle bucce (vinificazione in bianco) a bassa temperatura, per enfatizzare i profumi.	L'uva è raccolta a mano poco prima della maturazione. Si pressa direttamente, senza contatto tra mosto e bucce. La prima fermentazione, in vasche di acciaio inox, è a bassa temperatura.	L'uva è raccolta a mano poco prima della maturazione. Si pressa direttamente in modo soffice, dopo un breve contatto con le bucce. La prima fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a bassa temperatura.	L'uva è raccolta a mano e pigiata. Il mosto, a contatto con le bucce per breve tempo, è subito raffreddato; segue la pressatura soffice. La fermentazione alcolica avviene in autoclave a temperatura controllata.	L'uva, raccolta a mano, è pressata direttamente in modo soffice. Il mosto è subito raffreddato alla temperatura di circa 0°C e chiarificato. La fermentazione avviene in autoclave a temperatura controllata.
Vino dell'annata, è pronto per essere imbottigliato all'inizio dell'anno dopo la vendemmia.	Vino dell'annata, è pronto per essere imbottigliato all'inizio dell'anno dopo la vendemmia.	La presa di spuma avviene in bottiglia, con l'aggiunta di lieviti selezionati. Il contatto con i lieviti è di minimo 18 mesi; dopo di ciò le bottiglie vengono degorgiate e rabboccate.	La presa di spuma avviene in bottiglia, con l'aggiunta di lieviti selezionati. Il contatto con i lieviti è di minimo 18 mesi; dopo di ciò le bottiglie vengono degorgiate e rabboccate.	La fermentazione è interrotta con refrigerazione quando il vino raggiunge circa 6 gradi di alcol svolto e 100 grammi litro di zuccheri residui. Segue filtrazione sterile e l'imbottigliamento.	La fermentazione è interrotta con refrigerazione quando il vino raggiunge circa 5 gradi di alcol svolto e 100 grammi litro di zuccheri residui. Segue filtrazione sterile e l'imbottigliamento.
Il colore è giallo paglierino. Il profumo è ricco di sentori floreali e frutti gialli. In bocca presenta una piacevole freschezza, grazie all'acidità equilibrata ed alla buona struttura. La nota minerale è caratteristica del terroir di provenienza.	Il colore è giallo paglierino, con leggeri riflessi verdolini. Il profumo è ricco di sentori floreali e fruttati. In bocca presenta una piacevole freschezza, grazie all'acidità equilibrata ed alla buona sapidità tipica del terroir di provenienza.	Il colore è giallo paglierino, il perlage fine e la spuma persistente. Al naso ricorda la crosta di pane, l'anice, la mandorla. In bocca è piacevolmente fresco, grazie alla buona acidità. La struttura è tipica del Nebbiolo.	Il colore è rosa brillante, il perlage fine e la spuma persistente. Al naso ricorda la crosta di pane, la rosa, la viola e la ciliegia. In bocca è piacevolmente fresco, grazie alla buona acidità. La struttura è tipica del Nebbiolo.	Il colore è rosa, con riflessi rubino. Il perlage è fine e la spuma persistente. Il profumo è ricco di sentori aromatici: si riconoscono la rosa e la fragola. In bocca presenta una piacevole dolcezza e freschezza, grazie alla sua naturale vivacità.	Il colore è giallo paglierino, con riflessi dorati. Il perlage è fine e la spuma persistente, il profumo ricco di sentori aromatici. si riconoscono i fiori d'arancio, pesco e albicocco. In bocca presenta una piacevole dolcezza e freschezza, grazie alla sua naturale vivacità.
Ottimo come aperitivo, in abbinamento a piatti di carne bianca e pesce.	Ottimo come aperitivo, in abbinamento a piatti di carne bianca e pesce e frutti di mare.	Spumante nobile, bene accompagna aperitivi con pesce, frutti di mare, antipasti magri anche di carne e formaggi.	Spumante nobile, bene accompagna aperitivi con pesce, frutti di mare, antipasti magri anche di carne e formaggi.	Dolce e frizzante bene si accompagna a tutti i dessert; ideale per celebrare i momenti di festa o il fine pasto.	Bene si accompagna a tutti i dessert; ideale per celebrare i momenti di festa in compagnia o il fine pasto di tutti i giorni.
12°C.	10°C.	12°C.	12°C.	10°C.	10°C.
13% Vol.	12,5% Vol.	12,5% Vol.	12,5% Vol.	6,5% Vol.	5,5% Vol.



Villadoria  
SERRALUNGA D'ALBA

