



L'AZIENDA: Situata nel cuore delle langhe, sulle colline del comune di Barolo, l'azienda prende il nome dal toponimo, tanto singolare quanto antico di un lembo di collina nel comune di Castellinaldo "BRIC CENCIURIO" ovvero: sommità della collina Cenciurio.

La nostra realtà nasce ad inizi anni novanta dall'idea di Franco Pittatore e del cognato Carlo Sacchetto che decidono di unire i terreni delle rispettive famiglie, ampliarli con nuovi acquisti nel roero e quindi vinificare l'uva da essi prodotta.

Dopo avverse vicissitudini in seguito alla scomparsa di Franco a prendere le redini dell'azienda sono Carlo, la sorella Fiorella e i suoi figli Alessandro e Alberto con la preziosa collaborazione di un enologo esperto quale Gianfranco Cordero.

LE VIGNE: Da sempre l'azienda è impegnata per la riduzione dell'uso di sostanze chimiche di sintesi nei vigneti, mantenendo vive le buone pratiche agricole apprese dai genitori e dai nonni abituati, magari, a qualche fatica in più ma con la convinzione che il vino e l'uva siano prodotti vivi ed in continua evoluzione e che l'ecosistema da cui derivano vada preservato integro. La scelta è stata quella di coltivare viti di: NEBBIOLO, ARNEIS, BARBERA, DOLCETTO, FREISA, BRACHETTO DEL ROERO, PINOT NERO, CHARDONNAYS, CABERNET SAUVIGNON e RIESLING.

La superficie vitata aziendale è di circa 12 ettari distribuiti in tre comuni:

Barolo: sulle colline esposte a sud-est (sottozona "COSTE DI ROSE") e ad ovest (sottozona "MONROBIOLO DI BUSIA") vengono allevati i ceppi di nebbiolo.

I vigneti hanno età variabile da 25 a 45 anni. Da questi otteniamo i preziosi grappoli con cui produciamo i nostri baroli.

Magliano Alfieri: qui, nel 1994, abbiamo recuperato con un difficile lavoro di restauro 3 vigneti impiantati a barbera risalenti agli anni '40. Da questi vecchi cloni di barbera otteniamo il barbera d'alba superiore "naunda".

Castellinaldo: La collina "cenciurio" sui cui pendii sabbiosi esposti ad est nel 1994 venne messo a dimora l'arneis, vitigno principe del roero che, grazie alla grande adattabilità a terreni e condizioni microclimatiche ci permette di ottenere tre vini distinti, ciascuno con una spiccata personalità.

LA CANTINA: Il metodo di vinificazione è incentrato sul rispetto della materia prima da cui deriva il vino, si cerca di interpretare ogni vigna singolarmente controllando con scrupolo la maturazione dei grappoli.

La tecnologia si accompagna a metodologie tradizionali quali il seguire le fasi lunari durante i lavori di travaso e di imbottigliamento dei vini.

La vendemmia è svolta esclusivamente a mano per selezionare con cura i grappoli migliori.

L'uva fermenta in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Per i vini rossi le bucce rimangono a contatto con la frazione liquida durante la macerazione, i vini bianchi vengono prodotti con fermentazioni dei mosti a basse temperature (12°-15°C), l'obiettivo è quello di ottenere la migliore espressività aromatica dei diversi vitigni, l'eleganza e l'armonia delle sensazioni gustative. I vini che hanno segnato l'esordio sul mercato furono nel 1996 ROERO ARNEIS (con vinificazione classica in acciaio), il BARBERA D'ALBA "NAUNDA" prodotto con vigneti di 70 anni, affinato 18 mesi in barriques di rovere (30% nuove) e il "BIRBET" vino dolce aromatico da varietà autoctona brachetto del roero.

Si andarono aggiungendo, nel 1998, la VENDEMMIA TARDIVA DI ARNEIS prodotta con grappoli infavati da muffa nobile ed il LANGHE NEBBIOLO affinato in barriques di rovere non nuove.

Tappa fondamentale fu la grande vendemmia 1999, con spirito innovatore si produsse l'arneis "SITO DEI FOSSILI" fermentato e affinato sulle fecce in grandi botti di rovere. Allo stesso tempo vennero vinificati i baroli: un primo con macerazioni di media durata (15 giorni) che matura in fusti di rovere da 600 litri per 24 mesi, il secondo, con grappoli provenienti esclusivamente dalla sottozona "COSTE DI ROSE", e di spirito più tradizionalista, macerazioni lunghe (30-35 giorni), ed affinamento in grandi botti di rovere (2500 litri) per 24 mesi.