



LA COLLINA DI
DIONISO

FABIO OBERTO, DAL PASSATO AL FUTURO

Ho prodotto vini rossi di alta qualità per lungo tempo lavorando nell'azienda vinicola familiare Andrea Oberto, e sarò sempre molto grato a mio padre (Andrea Oberto) per avermi dato l'opportunità di partecipare all'attività di famiglia.

Andrea ed io abbiamo lavorato insieme per più di 22 anni, e oggi posso dire di essere molto soddisfatto dei risultati ottenuti dalla nostra collaborazione.

Per me, ora, è giunto il momento di affrontare nuove sfide in quanto mi ritengo professionalmente pronto a seguire i miei desideri e le mie ambizioni.

Il mio progetto per il futuro ha un nome: La Collina di Dioniso.

La Collina di Dioniso deriva dalla mia personale necessità di essere circondato da persone semplici e umili, che credono ancora nei loro sogni. La Collina di Dioniso si basa su un gruppo di persone che vogliono condividere le stesse passioni, gli stessi ideali e una nuova avventura.



PERCHÉ COLLINA?

La collina come sinonimo di condivisione.

Il territorio delle Langhe è noto per le sue colline dalle cime arrotondate che rendono il paesaggio unico e fortemente vocato alla produzione vinicola.

In questo territorio, soprattutto nelle zone in cui il terreno, la zona e l'esposizione alzano la qualità del vino e rendono il prezzo della terra molto elevato, gli agricoltori si trovano a coltivare e a prendersi cura degli stessi terreni, sulla stessa collina, fianco a fianco, condividendo gli spazi a loro disposizione, condividendo la loro passione e la loro esperienza.

PERCHÉ DIONISO?

Tutte le persone con cui sto collaborando sono viticoltori qualificati con vigneti situati nelle zone con una forte vocazione alla coltivazione della vite e alla produzione di vino.

Tuttavia, la consapevolezza che nella vita, come nel lavoro, sia necessaria una buona dose di fortuna, mi ha spinto a chiedere l'aiuto ad un Dio che fosse anche un buon bevitore di vino. Credo che l'aver scelto Dioniso, il Dio del vino, sia stata l'intuizione giusta.

FABIO OBERTO



DIONISO – FRANCESCO MUSANTE

DIONISO

Dioniso è una divinità, Inizialmente fu un dio arcaico della vegetazione, legato alla linfa vitale che scorre nelle piante. In seguito fu identificato come dio dell'estasi, del vino, dell'ebbrezza e della liberazione dei sensi; venne quindi a rappresentare l'essenza del creato nel suo perenne e selvaggio fluire, lo spirito divino di una realtà smisurata, l'elemento primigenio del cosmo, l'irruzione spirituale della zoé greca, ossia l'esistenza intesa in senso assoluto, la frenetica corrente di vita che tutto pervade (fonte: [wikipedia](https://it.wikipedia.org/wiki/Dioniso)).

Un giorno Dioniso, mentre girovagava per boschi e campagne, fece la sua scoperta più bella, la vite, o meglio, un grappolo d'uva: lo prese, lo premette in una coppa d'oro e ne fece uscire un liquore color porpora. Era nato il vino. Lo assaggiò e la prima impressione fu di aver creato un nuovo nettare capace di far dimenticare la stanchezza e le pene, grazie a quel leggero senso di ebbrezza e di euforia che rilasciava. Lo fece assaggiare a tutte le divinità del bosco e da quel giorno presero vita numerose feste a base di vino, dove si faceva baldoria, e dove nacque parte del culto di Dioniso, fatto di ebbrezza, estasi, delirio e liberazione dei sensi.



L'ETICHETTA

“L’immagine di un Dioniso con cappello ci accoglie in azienda, opera dell’artista Francesco Musante. Da quest’immagine fortemente connotativa siamo partiti per l’immagine della nuova azienda e lo studio grafico delle nuove etichette. Reinterpretandola, dando valore ed identità al brand. L’obiettivo è stato quello di creare un’immagine solida, coerente ed efficace dell’identità aziendale, dei suoi valori, della sua vision e del posizionamento, al fine di rendere riconoscibile e memorizzabile il marchio. Al naming “La Collina di Dioniso” è stato abbinato il nome Fabio Oberto per coniugare fortemente questa nuova realtà all’esperienza di un nome, quello di Fabio, conosciuto e riconosciuto sui mercati, mostrare la propria appartenenza al territorio, alle tradizioni oltre che per rafforzare il marchio e connotare visivamente l’azienda aumentandone la visibilità, riconoscibilità e memorizzazione.

Le etichette sono state sviluppate con l’intento di renderle appetibili a distributori e clienti finali, aumentando valore, prestigio e visibilità alla nuova azienda. Senza dimenticare i valori legati al territorio e alle codifiche visive legate alle tipologie di vini trattati”.

2 0 1 7 L A C O L L I N A D I D I O N I S O . A L L R I G H T S
R E S E R V E D .

La Collina di Dioniso S.A.S. di Fabio Oberto | Borgata Simane, 12064 La Morra (CN) - Piemonte - Italia
(+39) 338 6029131 - info@lacollinadidioniso.it | P.iva 03675250041

I NOSTRI VINI

SELEZIONATI CON PASSIONE, LAVORATI COME DA TRADIZIONE



DOLCETTO D'ALBA

D.O.C.



Vitigno: dolcetto.

Collocazione geografica: vigneti a La Morra e Verduno.

vinificazione: l'uva, raccolta a piena maturazione, viene avviata alla vinificazione non appena arrivata in cantina. Alla fermentazione, che avviene a circa 28 ° C, segue la macerazione. Subito dopo la svinatura, si trasforma, in cantina, le condizioni ideali per un perfetto svolgimento della fermentazione malolattica. *tumultuoso*

Maturazione e affinamento: per mantenere la sua freschezza viene conservato in recipienti di acciaio inossidabile e viene lasciato riposare in bottiglia prima di essere posto in commercio.

Caratteristiche organolettiche: **colore** rosso rubino con sfumature violacee che si attenuano nel tempo; **profumi** delicati, floreali, intensi, ampi e persistenti; **sapore** fresco, fruttato, pieno, complesso, asciutto ed armonico, grazie ad un finissimo tannino.

Temperatura di servizio: 16 ° - 18 ° C

BARBERA D'ALBA

D.O.C



Vitigno: barbera

Collocazione geografica: vigneti a La Morra e Verduno.

Vinificazione: l'uva, raccolta a piena maturazione, viene avviata alla vinificazione non appena arrivata in cantina. Alla fermentazione, che avviene a circa 28 ° C, segue la macerazione. Subito dopo la svinatura, si trasforma, in cantina, le condizioni ideali per un perfetto svolgimento della fermentazione malolattica.

tumultuoso

Maturazione ed affinamento: per mantenere la sua freschezza, viene conservato in recipienti di acciaio inossidabile e viene lasciato riposare in bottiglia prima di essere posto in commercio.

Caratteristiche organolettiche: **colore** rosso rubino intenso; **profumi** delicati, vinosi, intensi, ampi e persistenti; **sapore** caldo, pieno, complesso, asciutto ed armonico.

Temperatura di servizio: 16 ° - 18 ° C

LANGHE NEBBIOLO

D.O.C.



Posizione geografica: vigneti sparsi in diverse aree nella regione delle Langhe e del Roero.

Elaborazione: le tue opere in solitaria con maturazione e vinificazione inizia con quando entrano in cantina. Prima viene la diraspatura, la pigiatura soffice, segue una fermentazione - che è *tumultuosa* e si svolge a circa 28 ° C in vasche di acciaio inossidabile, quindi segue la macerazione. Questo sta nel lasciare il libro a contatto con il bucce ei vinaccioli - secondo la tradizione. Dopo la svinatura, in cantina creiamo le condizioni ideali per una perfetta fermentazione malolattica.

Maturazione e invecchiamento: il vino matura in botti grandi di rovere di Slavonia per almeno 9 mesi - che conferiscono al Nebbiolo un buon equilibrio, tannini maturi e un bouquet delicato e accattivante; segue un breve invecchiamento in bottiglia prima di essere venduto.

Caratteristiche : rosso granato **Colore** con sfumature arancio che diventano più evidenti con l'invecchiamento; i suoi profumi sono delicati, eterei, intensi, rotondi e persistenti; i sapori sono caldi, corposi, complessi, asciutti e armoniosi. I tannini maturi e complessi rendono il Nebbiolo un vino potente.

Temperatura di servizio: 16 ° - 18 ° C

BAROLO

D.O.C.G



Vitigno: nebbiolo.

Collocazione geografica: vigneti in La Morra, Verduno e Serralunga d'Alba,

Vinificazione: l'uva, raccolta a piena maturazione, viene avviata alla vinificazione non appena arrivata in cantina. Alla fermentazione, che avviene a circa 30 ° C segue la macerazione a cappello sommerso che, secondo la tradizione, si prolunga per circa 6 settimane. Subito dopo la svinatura, si crea, in cantina, le condizioni ideali per un perfetto svolgimento della fermentazione malolattica. *tumultuoso*

Maturazione ed affinamento: matura per 24 mesi in botti di rovere di Slavonia tradizionali di grande capacità e viene lasciato riposare in bottiglia prima di essere posto in commercio. *Classico crus*

Caratteristiche organolettiche: **Colore** rosso granato con sfumature aranciate più evidenti col passare degli anni; **profumi** delicati, eterei, intensi, ampi e persistenti; **Sapore** caldo, pieno, complesso, asciutto ed armonico. La sua austerità è legata alla presenza di tannini dolci e complessi. Gode di straordinaria longevità. *colore profumo palato*

Temperatura di servizio: 16 ° - 18 ° C.

BAROLO DEL COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA

D.O.C.G



Vigneto di eccezionale valore, incastonato in una delle aree più pregiate del Comune di **Serralunga d'Alba**.

Straordinario **colore** rosso rubino intenso, con ampi riflessi granato che denotano una giovinezza non ancora sfiorita dagli effetti dei primi anni di maturazione. Vino trasparente e brillante, con una formazione generosa ed evidente di archetti e lacrime, che scorrono copiose lungo le pareti di cristallo del calice: indice della sua spiccata forza alcolica e della presenza di numerose sostanze estrattive.

Il **bouquet** è franco, intenso, ampio, composito; racconta di sentori delicati di frutta matura, cacao, legni nobili, menta e spezie dolci.

Nel **Bocca** proviamo una prima sensazione di caldo intenso e piacevole, quasi dolce. Vino nobile ed austero per la presenza di tannini maturi, che ben si legano alla spiccata sapidità ed alla generosità del vino. Ottimo il lento percorso evolutivo che promette e conduce una grande longevità ed ulteriori trasformazioni positive, delle pure già sensazioni sensoriali e gustative. Uno straordinario vino di grande struttura, molto equilibrato e giustamente armonico. La lunga persistenza aromatica ed intensa gli L'invecchiamento è uno dei pilastri di questo vino che dà il meglio di sé a maturazione. Il

conferisce grande razza e nobiltà.

Temperatura di servizio: 6 ° - 18 ° C

BAROLO BRUNATE

D.O.C.G



Il nostro vigneto, completamente esposto a mezzogiorno, è incastonato come una pietra preziosa in questa splendida area vitata del comune di La Morra. La collina delle Brunate, già cento anni fa, godeva di grande stima da parte di tutti i produttori di Barolo.

Vino con un bellissimo **colore** rosso granato, con riflessi rubini di invitante aspetto. Archetti, lacrime ampie e persistenti danno risalto alla sua perfetta limpidezza. Il **bouquet** elegante, intenso, ampio e persistente; si possono percepire facilmente i sentori della rosa appassita, sottobosco, tabacco dolce e spezie. Al **palato** manifesta una grande struttura con sensazioni di calore intenso e piacevole. Affresco nella sua giusta sapidità, interessante per i suoi tannini che volgono al dolce; la sua gamma gustativa è esaltata da leggeri accenni al cioccolato, frutta matura e spezie. Affascinanti tannini maturi evolvono in una dolcezza fresca ed equilibrata. La sua gamma di sapori è intensificata da note di cioccolato, frutta matura e spezie. Vino di grande equilibrio, capace di emozionare e soddisfare anche il consumatore più esigente.

BAROLO RISERVA

D.O.C.G.



Colore: rosso rubino con sfumature aranciate che si manifestano con il passare degli anni. **Aroma:** nei vini più giovani sono percepibili note che ricordano la viola e la rosa canina. Con l'affinamento in bottiglia, le note organolettiche secondarie assumono richiami di spezie e frutta matura. **Sapore:** tannini vellutati ed eleganti, finezza al palato e persistenza acida, lunga e costante.

abbinamento gastronomico: piatti di carne come arrosto e selvaggina; primi a base di funghi porcini, ricette a base di tartufo, formaggi stagionati. perfetto in abbinamento a pasticceria secca e cioccolato.

Temperatura di servizio: 16 - 18 ° C.

Annate disponibili : 2009 / 2008 / 2007 / 2006 / 2005

ROERO ARNEIS

D.O.C.G.



Vitigno: arneis.

Collocazione geografica: vigneti in Vezza d'Alba.

Vinificazione: l'uva, raccolta a piena maturazione, viene avviata alla vinificazione non appena arrivata in cantina. In seguito alla pressatura soffice, avviene la fermentazione sulle fecce a circa 17 ° - 18°C in vasche di acciaio inossidabile.

Maturazione ed affinamento: per mantenere la sua freschezza, viene conservato in recipienti di acciaio inossidabile e viene lasciato riposare in bottiglia prima di essere posto in commercio.

Caratteristiche organolettiche: un piacevole bianco, dal delicatissimo **colore** giallo paglierino con riflessi verdolini. il suo **profumo** è ampio, fragrante, con ricordi di frutta fresca, fiori di acacia e miele. Il **sapore** è asciutto, armonico, di buon corpo e grande sapidità. Si accompagna bene sia agli antipasti, sia a piatti dai sapori gentili, quali risotti bianchi o con gli asparagi, gnocchi alla bava, pesci non salsati. la delicatezza di questi piatti sarà esaltata dalla finezza del **bouquet**, dalla sapidità e dall'avvincente armonia di un sontuoso vino della nostra terra.

Temperatura di servizio: 8 ° - 10 ° C

LANGHE NASCETTA

D.O.C.



Vitigno: Nascetta

Collocazione geografica:

Vinificazione: l'uva, raccolta a piena maturazione, viene avviata alla vinificazione non appena arrivata in cantina. In seguito alla pressatura soffice, avviene la fermentazione sulle fecce a circa 17 ° - 18°C in vasche di acciaio inossidabile.

Maturazione ed affinamento: per mantenere la sua freschezza, viene conservato in recipienti di acciaio inossidabile e viene lasciato riposare in bottiglia prima di essere posto in commercio.

Caratteristiche organolettiche: **colore** giallo paglierino con riflessi verdolini, appena accennati. **profumo** ampio, intenso, fruttato, floreale, assai gradevole e molto persistente. **Sapore** asciutto, ben strutturato e gradevolmente acido; delicato ed elegante, nobilitato da una lunga persistenza aromatica. Ottimo come aperitivo, ideale con gli antipasti e gradevole accompagnamento di primi piatti conditi con salse leggere e secondi piatti a base di pesce e crostacei.

Temperatura di servizio: 8 ° - 10 ° C