



BAVA
PIEMONTE

**TUTTO SU
BAVA**

2026



BAVA
PIEMONTE

Una famiglia che da generazioni affonda le radici nel cuore del Piemonte, con centoquindici vendemmie in cantina. La storia dell'Azienda Vitivinicola Bava è da sempre legata alle terre tra il Monferrato e le Langhe.



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

BAVA OGGI

- **115 vendemmie**, dal 1911
- **50 ettari** di vigneti nel Monferrato e nelle Langhe.
- **30 ettari** di bosco, noccioleti e prato per preservare la biodiversità.
- **3 Cascine**: Cocconato le vigne storiche di famiglia, Castiglione Falletto unico produttore con cantina nel Cru Scarrone, Agliano cascina dedicata al NIZZA DOCG.
- **Basso impatto ambientale**: tradizione di sostenibilità (100% energia solare, materiali riciclabili, bottiglie di vetro leggero) e pratiche agricole sostenibili (fertilizzanti naturali, zero residui chimici, disinfestazione integrata).
- Produzione di uve e nocciole secondo il protocollo di produzione integrata SQNPI



Giulio - Cellar Director ed Enologo 1962
Francesca - Head of Marketing, 1988
Roberto - Export Director, 1960
Piero - Presidente, 1931
Giorgio - Export Area Manager, 1991
Paolo - Vineyard Director ed Enologo 1966



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

BAVA, PIEMONTE

- Siamo una **famiglia di produttori** di vino con profonde radici piemontesi, un'azienda vinicola che ha visto centoquindici vendemmie.
- **La storia di Bava** si è sempre intrecciata con quella del territorio di Langhe e Monferrato.
- **Il Piemonte è una regione** dove abbiamo tutto: montagne, colline e pianura





LA NOSTRA STORIA

La storia della Famiglia **Bava** inizia a **Cocconato**, paese arroccato sulle colline del Monferrato astigiano. La famiglia coltiva vigneti in questo territorio fin dal 1600 e nel 1911 costruì proprio qui la sua prima cantina.

Dalla creazione della cantina di Cocconato sono ormai trascorse **centoquindici vendemmie** e si sono avvicendate sei generazioni.

Le migliori etichette Bava, nel tempo si sono fatte conoscere in molti Paesi del mondo, grazie all'alta qualità e all'ininterrotta passione.



A COCCONATO DAL 1600



La famiglia Bava possiede vigneti nella zona di **Cocconato**.

1600

L'idea imprenditoriale: Giuseppe Bava apre un **ristorante e un'azienda vinicola** per accogliere i viaggiatori ferroviari.

1911

Dopo le turbolenze delle due guerre, l'«**Albergo della Stazione**» è un vero e proprio punto di riferimento, e i vini prodotti sono molto apprezzati. Giulio Bava, con il suo carro trainato da cavalli, distribuisce i suoi vini in tutto il Piemonte.

1950

Piero **estende la distribuzione al resto d'Italia e all'estero**.

I vini Bava, in primis Barbera e Nebbiolo, ricevono medaglie e riconoscimenti.

1960

Roberto, Giulio e Paolo entrano in cantina portando nuove tecniche e idee: nuovi vini bianchi, affinamento in barrique per Barbera, vitigni autoctoni.

1980

Creatività, passione e rispetto continuano a guidarci dopo 115 anni **OGGI**



LE NOSTRE VIGNE

A photograph of a vineyard with a stone wall in the foreground. In the background, there are trees and a church with a bell tower.

COCCONATO LA VIGNA DELLA PIEVE

A photograph of a vineyard with a stone wall in the foreground. In the background, there are trees and a church with a bell tower.

LE BARBERE DI PIANOALTO

A panoramic photograph of a vineyard with a town in the background. The vineyard is in the foreground, and the town is in the middle ground. The background shows mountains and a clear sky.

I GRANDI NEBBIOLI DI CASCINA SCARRONE

FILOSOFIA

Oggi le proprietà della famiglia si estendono per **ottanta ettari**, di cui **cinquanta di vigneto**, in **Monferrato e Langa**, con vigneti coltivati con la stessa sensibilità di un tempo e la cura e l'attenzione di una volta a cui si aggiungono noccioleti, prati e boschi spontanei, per un'agricoltura sostenibile con un impatto ridotto sull'ambiente.

Passando accanto ai nostri vigneti si può notare la cura nella conduzione grazie all'uso dell'inerbimento controllato nei filari, che aiuta a contenere l'erosione del terreno.



BAVA

green in vigna

20Ha di bosco, insieme all'erba e alle stesse vigne contribuiscono a compensare le emissioni di CO2 della produzione e del trasporto

Inerbimento totale dei vigneti con graminacee e trifoglio per contrastare l'erosione, favorire la biodiversità e la presenza di insetti utili

Riutilizzo degli sfalci dell'erba e degli scarti di potatura come concimazione della vigna

Tutti i pali delle nostre vigne sono in legno proveniente da **foreste coltivate**

La **lotta integrata contro gli infestanti nocivi** è eseguita seguendo scrupolosi protocolli di IPC (Integrated Pest Control) per limitare l'impatto sull'ambiente.

ZERO RESIDUI: come conseguenza del nostro basso impatto ambientale in vigna i nostri vini non contengono residui di trattamenti chimici.

SQNPI: Siamo certificati SQNPI, a riconferma del nostro impegno costante e di lunga data a favore della sostenibilità.



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA



BAVA

green in cantina

I nostri protocolli di produzione in cantina prevedono:

Due **impianti fotovoltaici** installati sui tetti dell'azienda assicurano l'intero fabbisogno energetico elettrico aziendale, producendo 450 mila kWh annui che corrispondono a 180 mila kg di CO₂ non immessi in atmosfera.

Raccolta e **riutilizzo** delle **acque piovane** per gli usi dell'agricoltura.

Le bottiglie Bava pesano **meno di 500 grammi**, prodotte con oltre **l'80% di vetro riciclato**. **Pesano il 20% meno della media**: risparmiando così materie prime e riducendo le emissioni di CO₂ durante il trasporto.

Utilizzo solo di **tappi in sughero**.

VEGAN: I nostri vini sono vegani, anche se non siamo certificati.



VISIONE PRODUTTIVA

Per noi il legno non è un “ingrediente”, ma un elemento che deve essere utilizzato con criterio e per obiettivi specifici.

Ad esempio, i nostri vini rossi fermentano esclusivamente in **botti di rovere da 53 hl, create appositamente per ciascun vino Bava** e realizzate con rovere francese di alta qualità. Mentre i nostri **vini bianchi non affinano in legno**.

Crediamo che ogni bottiglia debba raccontare le **migliori caratteristiche del Piemonte**.

Ogni nostro prodotto viene pensato per esaltare le migliori qualità del Piemonte rispettandone la storia e la tradizione.

Operiamo una **scrupolosa selezione dei cloni, in base a suolo e terroir e utilizziamo vitigni autoctoni**.



BIANCHI

THOU BIANC
RELAIS BIANC
RELAIS BIANC PARTICULIER
COR DE CHASSE

BARBERA

LIBERA
PIANOALTO
STRADIVARIO

I VINI AROMATICI

MOSCATO BASS TUBA
ROSETTA
MALVASIA ROSÉ

**AUTOCTONI
& ACCIAIO**

RUCHÈ
ROSINGANA
SULLAVIA

NEBBIOLO

SERRE DI SAN PIETRO
LANGHE NEBBIOLO
BAROLO SCARRONE

I NOSTRI VINI

BIANCHI

THOU BIANC
RELAIS BIANC
RELAIS BIANC PARTICULIER
COR DE CHASSE

BARBERA

LIBERA
PIANOALTO
STRADIVARIO

I VINI AROMATICI

MOSCATO BASS TUBA
ROSETTA
MALVASIA ROSÉ

**AUTOCTONI
& ACCIAIO**

RUCHÈ
ROSINGANA
SULLAVIA

NEBBIOLO

SERRE DI SAN PIETRO
LANGHE NEBBIOLO
BAROLO SCARRONE

I NOSTRI VINI

BIANCHI





**LA NUOVA TRADIZIONE
THOU BIANC**



THOU BIANC Piemonte DOC Chardonnay

Thou Blanc è il nome piemontese delle marne bianche. Si legge *“tu bianc”*.

Coltivato a **350 metri** sul mare nella **Cascina della Pieve** di **Cocconato**.

La scelta di dedicare a questo Chardonnay un vigneto di terreno bianco, normalmente destinato a uve rosse, è stata vincente.

Coltivato da **oltre 200 anni**, lo Chardonnay è ormai una tradizione consolidata in Piemonte.

Dall'annata 2024



THOU BIANC

Piemonte DOC Chardonnay

Sulle colline di Cocconato, i grandi banchi di argille e sabbie gialle cedano il passo a terreno calcareo con marne bianche e tenere - dette in piemontese THOU BIANC (tufo bianco). Questi terreni sono tradizionalmente riservati ai vigneti di uve rosse perché danno vini di grande forza ed eleganza. È stato quindi piacevole scoprire che queste uve potessero dare origine a vini molto profumati, sapidi, intensi, e longevi.

Nelle terre esposte a est del vigneto del Bricco della Pieve coltiviamo uno Chardonnay frutto della ricerca varietale italiana. A pochi metri di distanza, sul versante esposto a sud, nella vigna che chiamiamo familiarmente «dei 3 pini», 6 anni fa abbiamo deciso di coltivare un piccolo vigneto a Timorasso. Il Thou Blanc 2024 è il vino che nasce da questa unione.

UVA E VIGNETI:

Varietà: 94% Chardonnay, 6% Timorasso

Vigneto: Bricco della Pieve, Cocconato *Altitudine:* 350 metri s.l.m.

Terreno: calcareo, marne bianche, tufo bianco *Sistema di allevamento:* cordone speronato.

Esposizione: Est

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: La pressatura soffice viene seguita da una lenta fermentazione del mosto a 18°C, il vino si affina in acciaio “sur lie” per sei mesi fino al momento della messa in bottiglia.

VINO: Il Monferrato si è rivelato un luogo d'elezione per le uve bianche che qui maturano bene e, se vendemmiate presto, danno un prodotto di grande qualità mantenendo equilibrato il rapporto tra gli zuccheri e l'acidità.

Thou Blanc è un vino elegante che manifesta appieno il carattere del territorio senza ricorrere all'affinamento in barriques. La sua riconoscibilità è data dai sentori di fiori d'arancio, acacia, tiglio, banana e miele. Il gusto secco di grande finezza riprende le piacevoli note fruttate. *A partire dalla vendemmia 2024 una piccola percentuale di Timorasso si manifesta con una sapidità più accentuata e una maggiore intensità di profumi.* Thou Blanc esprime il suo carattere migliore nei primi cinque anni dall'imbottigliamento.



**LUXURY GOOD.
RELAIS BIANC**



RELAIS BIANC Piemonte DOC Sauvignon

Così come il Thou Blanc, anche il Relais Blanc nasce dalle **terre bianche di Cocconato**.

Relais Blanc matura **“sur lie” (sui lieviti) per dieci mesi** al fresco in tini di acciaio.

Al palato è **fresco e cremoso** grazie alla **equilibrata acidità**

Questo **Sauvignon**, non affinato in legno, esprime al meglio il suo carattere dopo **almeno due anni di affinamento in bottiglia**.

RELAIS BIANC

Piemonte DOC Sauvignon

Dopo un'esperienza ventennale di coltivazione dello Chardonnay sulle terre bianche di Coconato, abbiamo voluto cimentarci con un'altra varietà bianca e i risultati sono stati molto interessanti.

Questi terreni così originati sono tradizionalmente riservati ai vigneti di uve rosse perché danno vini di grande forza ed eleganza. È stato quindi sorprendente scoprire che qui i vini bianchi diventano sapidi, intensi, molto profumati e longevi.

Coltiviamo questa uva internazionale che ha dimostrato di adattarsi molto bene ai terreni calcarei **del Bricco della Pieve**.

UVA E VIGNETI:

Varietà: 100% Sauvignon Blanc

Vigneto: Bricco della Pieve, Coconato

Altitudine: 330 metri s.l.m.

Terreno: calcareo con marne bianche

Sistema di allevamento: cordone speronato

Esposizione: Ovest

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: La fermentazione del nostro Sauvignon è preceduta da una pressatura soffice, lasciamo illimpidire il mosto una notte al freddo prima di iniziare la fermentazione. Il vino resta ad affinarsi **“sur lie” per 10 mesi** in tini di acciaio.

VINO: Il carattere del territorio si manifesta in termini di profumi e gusto, senza cedere agli eccessi varietali dell'uva, con sentori di albicocca, ananas, uva spina e scorza di agrumi.

Al gusto la cremosità è supportata dalla freschezza di una componente acida equilibrata e una sapidità originale.





RELAIS BIANC PARTICULIER



RELAIS BIANC PARTICULIER Piemonte DOC Sauvignon

Al **Bricco della Pieve**, ad un'altezza di mezza collina, c'è un **terreno di elezione, composto da terre bianche e calcaree.**

In **vendemmie speciali da questi vigneti** si possono ottenere bianchi molto raffinati e longevi.

Come nel **2019, quando il Relais Blanc** ha mostrato caratteristiche inedite, con un potenziale espressivo diverso dal consueto stile pronto da bere.

Questa particolare annata ha un **affinamento si circa sei anni in bottiglia.**

RELAIS BIANC PARTICULIER

Piemonte DOC Sauvignon

Il **Sauvignon Blanc** è una delle varietà internazionali più esigenti, e che solo in particolari terreni ed esposizioni esprime il meglio di sé. Tra i terreni collinari più freschi del territorio piemontese può trovare zone vocate.

Al **Bricco della Pieve**, ad un'altezza di mezza collina, è stato individuato un terreno di elezione, composto da terre bianche e calcaree, ideale per ottimi bianchi da questa cultivar.

In vendemmie speciali da questi vigneti si possono ottenere bianchi molto raffinati e longevi. Come nel **2019**, quando il **Relais Blanc** ha mostrato caratteristiche inedite, con un potenziale espressivo diverso dal consueto stile pronto da bere. Si è deciso per un **lungo affinamento in bottiglia**, ed è nato in questo modo **Relais Blanc Particulier**, che rappresenta l'elevazione a una versione potenziata del Relais Blanc, **un'evoluzione esclusiva a un nuovo livello di complessità e maturità**.

UVE E VIGNETI:

Varietà: 100% Sauvignon Blanc

Vigneto: Bricco della Pieve, Cocconato

Altitudine: 330 metri s.l.m.

Terreno: calcareo con marne bianche

Sistema di allevamento: cordone speronato

Esposizione: Ovest

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: La pressatura soffice e la macerazione dell'uva a freddo in atmosfera protetta dall'ossigeno precedono la lenta fermentazione del mosto parzialmente illimpidito a bassa temperatura. Il vino resta ad affinarsi **"sur lie"** per **10 mesi** in tini di acciaio. **Questa particolare annata ha un affinamento di circa cinque anni in bottiglia.**

VINO: Al naso eleganti note **agrumate di pompelmo** e si contraddistingue per caratteri più intensi di **salvia e timo**, e una **nota balsamica e minerale**. È un vino elegante e sapido, dalla buona acidità e di corpo, con grande morbidezza e persistenza nel finale.





**IL GAVI
COR DE CHASSE**





COR DE CHASSE

Gavi DOCG del comune di Gavi

Tra i più conosciuti
bianchi Piemontesi
degli ultimi decenni
c'è il **Gavi**.

Un Gavi con una
breve **sosta sui lieviti**
fino
all'imbottigliamento.

A base di **uve**
Cortese, note
varietali **delicate e**
intense come **agrumi**
e mela verde, si
alternano a una
sottile impronta
salina e minerale.

Il **corno da caccia (o**
cor de chasse) in
etichetta, è il parallelo
musicale più adatto
per questo vino, per
via del suo **nobile**
suono, fresco e
vivace che solo gli
strumenti a fiato
sanno produrre.

COR DE CHASSE

Gavi DOCG del comune di Gavi

Uno dei vini bianchi più conosciuti del Piemonte, il Gavi del comune di Gavi è rinomato come un **classico bianco elegante** che offre un accompagnamento fresco a una vasta gamma di piatti internazionali. Lo produciamo **da oltre 50 anni** e continuiamo a farlo perché bilancia la varietà dei vini piemontesi con la sua diversità. Un eccellente vino bianco varietale che trascende gli stereotipi dei bianchi internazionali. Il corno da caccia sull'etichetta è un simbolo appropriato per la nobiltà del suo suono, elegante e persistente, e per il tono fresco e vivace che solo gli strumenti a fiato possono produrre.

UVA E VIGNETTI:

Varietà: 100% Cortese

Vigneto: nel comune di Gavi

Altitudine: 300 metri s.l.m.

Terreno: marne-argillose bianche ricche di minerali

Sistema di allevamento: Guyot

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Una pressatura soffice delle uve è seguita dalla decantazione a freddo del mosto e dalla fermentazione in vasche d'acciaio. Il vino viene affinato «sur lie» (dal francese «sulle fecce», senza travaso) fino al nuovo anno, quando viene imbottigliato.

VINO: Il Gavi di questo terroir è un vino che nobilita le uve Cortese; le uve, in modo elegante e delicato, sviluppano intensi profumi varietali. Di colore giallo paglierino con riflessi verdi che, con il passare degli anni, virano al dorato. Al palato è secco, fresco e armonioso, di medio corpo, morbido e avvolgente.



BIANCHI

THOU BIANC
RELAIS BIANC
RELAIS BIANC PARTICULIER
COR DE CHASSE

BARBERA

LIBERA
PIANOALTO
STRADIVARIO

I VINI AROMATICI

MOSCATO BASS TUBA
ROSETTA
MALVASIA ROSÉ

**AUTOCTONI
& ACCIAIO**

RUCHÈ
ROSIINGANA
SULLAVIA

NEBBIOLO

SERRE DI SAN PIETRO
LANGHE NEBBIOLO
BAROLO SCARRONE

I NOSTRI VINI

AUTOCTONI & ACCIAIO





UN TRIONFO DI PEPE E ROSE **RUCHÈ**



RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG

Il Ruchè è **una uva autoctona rara** del Piemonte. Coltivata nel territorio di **sette borghi** nella **Provincia di Asti**.

Il Ruchè è un vino semi-aromatico secco, caratterizzato da note di rosa, violetta e pepe.

Il nostro Ruchè negli anni '80 è stato **uno dei primi a varcare i confini italiani**.

Una volta il Ruchè era considerato dalle persone di Castagnole Monferrato **il vino ufficiale per le occasioni speciali** e si offriva alle persone amate nei momenti più belli della vita.

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG

Il Ruchè è **un'uva nativa astigiana semi-aromatica**, coltivata da secoli per piccole produzioni di vini dolci.

E' coltivata in una zona molto ristretta del Monferrato Astigiano.

Il Ruchè è semplicemente originale e unico ma gli sono state attribuite analogie genetiche con il Primitivo e lo Zinfandel con i quali condivide un patrimonio aromatico inconsueto.

È un **vino profumato, asciutto**

con **tannini dolci e leggeri, acidità moderata** e buona forza alcolica a disposizione di chi cerca qualcosa di autentico ma inusuale per la cucina contemporanea.

UVA E VIGNETI:

Varietà: 100% Ruchè

Vigneti nel comune di Castagnole Monferrato

Altitudine: 200 metri s.l.m.

Terreno: calcareo

Sistema di allevamento: Guyot

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: L'attenta macerazione permette un'**estrazione selettiva dei tannini** rendendo il vino equilibrato. Per mantenere la fragranza dell'uva ed evitiamo l'affinamento in legno privilegiando l'uso dell'**acciaio**. L'imbottigliamento in primavera e l'affinamento in bottiglia aiutano a sviluppare il suo piacevole **bouquet floreale**.

VINO: Un bel rosso dai riflessi intensi con profumi di **rosa e viola** che evolvono nel pepe bianco. In bocca è morbido, caldo e ben bilanciato, si evolve nel tempo e accrescendola sua finezza esaltando l'essenza e la fragranza dell'uva.



BAVA

**L'UVA NUOVA
ROSIINGANA**



ROISINGANA Piemonte DOC Albarossa

Albarossa è un **uva rara** creata nel 1938 dal Professor Giovanni Dalmasso, **incrociando il Nebbiolo di Dronero con la Barbera**.

Alla Cascina della **Pieve**, a **Cocconato**, abbiamo dedicato un vigneto all'Albarossa nella zona da sempre chiamata "Rosingana".

Albarossa Rosingana combina l'**eleganza** del Nebbiolo di Dronero e la **freschezza** della Barbera.

Un **vino ben strutturato** che si abbina bene al risotto con fondo bruno o al tartufo, così come alle carni rosse o ai formaggi.



ROISINGANA

Piemonte DOC Albarossa

Incrociando il **Nebbiolo** di Dronero con la **Barbera** nel 1938 il professor Dalmasso rimase molto soddisfatto dei risultati decidendo di proseguire le ricerche.

L'uva nata da questa ricerca fu poi ribattezzata con il nome più romantico di **Albarossa**.

Nel 2008 anche noi abbiamo creduto in quest'uva creando una nuova vigna a **Rosingana** da cui produciamo questo Albarossa intenso e fruttato.

Rosingana è la zona della **Cascina della Pieve** a Cocconato, che degrada verso valle di Marcellina. E' una vigna ben esposta, con terreni argillosi di buona fertilità che danno vini profondi e colorati.

UVA E VIGNETI:

Varietà: 100% Albarossa

Vigneto: Rosingana, La Peive a Cocconato

Altitudine: 350 metri s.l.m.

Terreno: argilloso-calcareo

Sistema di allevamento: cordone speronato

Esposizione: Sud-Ovest

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Una macerazione di 8/10 giorni circa intervallata da follature soffici. Il vino riposa nei tini di acciaio con travasi per poi essere imbottigliato dopo oltre un anno. Riuscire a **domare la forza e l'esuberanza di questi tannini** è una bella sfida.

VINO: Un intenso e bellissimo rosso scuro è la sua principale caratteristica, il profumo è fresco, ricco di composta di frutti rossi. Di **notevole struttura**, è polposo, la sensazione tannica è setosa e completata da una dolcezza avvolgente dell'alcol.



SULLAVIA
LA NOSTRA VIA PER
UN PINOT NERO CONTEMPORANEO



SULLAVÌA

Piemonte DOC Pinot Nero

La via (Regione Crena) è quella che divide la proprietà Bava a Pianoalto, dove terminano filari di Barbera per lasciare spazio a quelli di Pinot Nero, dove il cru di Villanova cede il passo all'area di Bricco Rocche.

Questi suoli calcarei e ben drenati imprimono al Pinot Nero un carattere marcato e riconoscibile: una struttura solida, una trama netta, con un profilo aromatico nitido, elegante e con tensione.

UVA E VIGNETI:

Varietà: 100% Pinot Nero

Vigneti: Agliano Terme, singola vigna

Altitudine: 260 metri s.l.m.

Terreno: calcareo

Sistema di allevamento: guyot

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

La macerazione avviene in acciaio che ne valorizza la pulizia varietale e la vivacità del colore, affina poi esclusivamente in acciaio, senza passaggio in legno, restituendolo così nella sua forma più autentica: senza legno, senza filtri interpretativi, con il solo carattere del luogo a guidare la voce.

VINO:

Sullavìa è un vino contemporaneo, costruito attorno alla bevibilità e alla coerenza. Mantiene intatto il frutto e la freschezza del Pinot Nero, pur sviluppandosi in struttura e densità. È armonico: ciò che il naso promette, la bocca mantiene, con continuità e slancio.

Un rosso dal carattere scattante, adatto tanto alla tavola quotidiana quanto a momenti di attenzione più raccolta: è il Pinot Nero da tutti i giorni, che non rinuncia al carattere e alla profondità.

BIANCHI
THOU BIANC
RELAIS BIANC
RELAIS BIANC
PARTICULIER
COR DE CHASSE

**AUTOCTONI
& ACCIAIO**
RUCHÈ
ROSINGANA
SULLAVIA

BARBERA
LIBERA
PIANOALTO
STRADIVARIO

NEBBIOLO
SERRE DI SAN PIETRO
LANGHE NEBBIOLO
BAROLO SCARRONE

I VINI AROMATICI
MOSCATO BASS TUBA
ROSETTA
MALVASIA ROSÉ

I NOSTRI VINI

LA BARBERA





**CI SONO TANTE BARBERA...
...SOLO UNA È LIBERA**



LIBERA Barbera d'Asti DOCG

Barbera è
femmina...
...solo una è **Libera**.

Libera è **giovane**,
nasce in tini di
acciaio, è
piacevolmente
moderna.

Libera nasce nelle
vigne della cascina
Pianoalto
ad Agliano Terme.

In etichetta: la
bandiera
segnavento sul
tetto della nostra
cascina di
Pianoalto.

LIBERA

Barbera d'Asti DOCG

La cascina di Pianoalto è al centro di un bellissimo pianoro dalle pendenze dolcissime in cima alla collina da cui si gode un panorama mozzafiato di colline, vigneti e del paese di Agliano.

I vigneti più giovani sono quelli da cui nasce LIBERA la nostra Barbera d'Asti DOCG affinata in bottiglia.

I vini prodotti nella cascina di Pianoalto rappresentano al meglio le caratteristiche della **zona più classica della Barbera e del Nizza**. La bandiera segnamento in etichetta è quella che si trova sul tetto della Cascina di Pianoalto

UVA E VIGNETI:

Varietà: 100% Barbera

Vigneto: giovane di Pianoalto

Altitudine: 250 metri s.l.m.

Terreno: calcareo

Sistema di allevamento: cordone speronato

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: La fermentazione avviene in tini di acciaio a temperatura controllata con delicate follature.

LIBERA si affina in bottiglia alcuni mesi prima di essere proposta al consumo.

VINO: Il colore è rosso rubino intenso, il profumo è fragrante con note di prugna selvatica, confettura di amarene, pepe. In bocca è avvolgente con sentori dolci di frutta rossa una **morbi dezza sorprendente** di giusto tenore alcolico e una acidità contenuta.

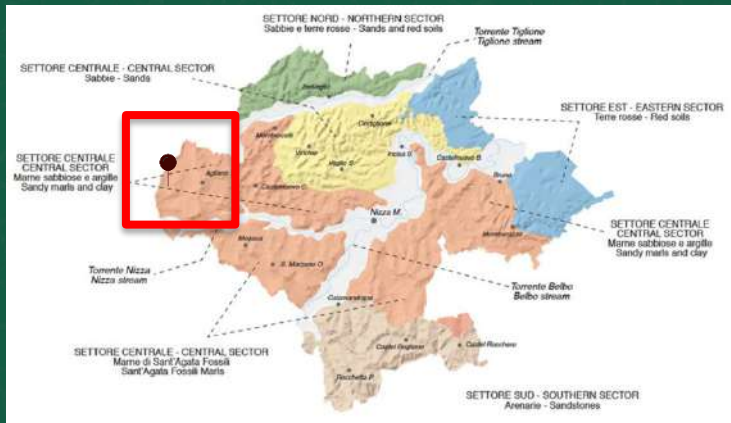
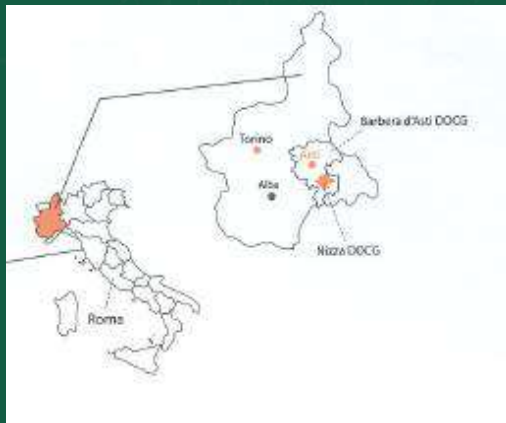




IL NIZZA PIANOALTO

LA DENOMINAZIONE NIZZA DOCG

DAL 2014 LA NUOVA DENOMINAZIONE DELLA BARBERA





PIANOALTO Nizza DOCG

Matura nei vigneti
più vecchi della
cascina di **Pianoalto**
ad Agliano Terme.

La barbera trova
qui la sua zona più
vocata per
l'importanza degli
antociani, la
generosità
zuccherina e la
dolcezza dei tannini.

Affina almeno 18
mesi in doppi **fusti**
di legno come da
tradizione
piemontese.

In etichetta: il
frangisole in
mattoni sul fienile
della cascina di
Pianoalto.



PIANOALTO

Nizza DOCG

La proprietà di **Pianoalto** ospita magnifici vigneti di Barbera, che abbracciano la casa colonica sulla collina, dalla quale si gode il panorama del paese di **Agliano** e delle sue fonti termali in valle.

Dai vigneti di Pianoalto di Crena dell'azienda produciamo Pianoalto, una **Barbera d'Asti Superiore** che dal 2014 si fregia della denominazione **NIZZA** DOCG, la zona più vocata per questo grande vino rosso.

Il terreno e la posizione eccellente si riflettono nel vino con note riconoscibili, e l'uso del doppio fusto piemontese per l'affinamento ne esalta ulteriormente i caratteri di origine.

UVA E VIGNETI:

Varietà: 100% Barbera

Vigneto: vecchi di Pianoalto,

Altitudine: 250 metri s.l.m.

Terreno: calcareo

Sistema di allevamento: cordone speronato

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: L'uva, raccolta a mano, viene fatta fermentare in tini di rovere da 53 hl e seguita con degustazioni giornaliere. Si interviene con follature manuali fino alla svinatura. In primavera inizia l'affinamento in doppi fusti piemontesi di legno da 1500 l dove affina per almeno 18 mesi. Segue un lungo affinamento in bottiglia prima della presentazione al pubblico.

VINO: Il colore è rosso rubino intenso, quasi impenetrabile grazie alla **ricchezza di antociani**, il bouquet intenso e complesso, in cui le sensazioni fruttate di ribes e amarena con note speziate di pepe e tabacco. È un vino armonico e **vellutato** che scalda il cuore, l'affinamento in legno ne completa l'equilibrio e ne preannuncia una sicura longevità.

**IL CLASSICO MODERNO
STRADIVARIO**



STRADIVARIO BARBERA d'Asti DOCG Superiore

La nostra prima
barbera maturata
in piccoli fusti
dagli anni '80.
In etichetta:
Stradivari, il
miglior violino in
omaggio alla
nostra passione
per la musica.

Coltivata nel vigneto
de **La Pieve**, a
Cocconato.

Un vino di grande
eleganza, con una
spiccata longevità.

Stradivario, con il
suo grande
carattere, è
**prodotto solo
nelle migliori
vendemmie.**



STRADIVARIO

Barbera d'Asti DOCG Superiore

Stradivario, è una **Barbera Superiore**, che nasce dal nostro **cru** più importante a **Cocconato**.

La cascina della Pieve è l'**ex beneficio parrocchiale di Cocconato**, circondata dai vigneti esposti interamente a sud, il vigneto di Stradivario si adagia sulle pendici di una dolce collina alla cui sommità sorge la **chiesetta romanica della Madonna della Neve**.

Qui dal 1600 è sempre stata coltivato un vigneto e negli anni '80 abbiamo scelto questo vino a cui abbiamo dato il nome del più celebre tra i violini, in omaggio alla **nostra passione per la musica**. Stradivario è un vino da assaporare oggi e da conservare per gli anni a venire.

UVA E VIGNETI:

Varietà: 100% Barbera

Vigneto: Bricco della Pieve, Cocconato

Altitudine: 350 metri s.l.m.

Terreno: calcareo con marne affioranti

Sistema di allevamento: cordone speronato

Esposizione: Sud

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: La vinificazione con macerazioni controllate e temperature crescenti permettono una perfetta espressione del colore. Il vino viene lasciato illimpidire spontaneamente passa poi a maturare in barrique nuove per almeno 18 mesi.

Imbottigliato senza filtrazione per mantenere la sua completa integrità.

VINO: Stradivario è un vino di gran carattere, prodotto solo nelle migliori annate con un potenziale di crescita e longevità sorprendente. È un vino dal colore rubino intenso dai riflessi porpora con note di **amarena, lampone, pepe bianco e tabacco**.

Si presenta alla degustazione dopo almeno 5 anni di affinamento in bottiglia.

BIANCHI

THOU BIANC
RELAIS BIANC
RELAIS BIANC PARTICULIER
COR DE CHASSE

BARBERA

LIBERA
PIANOALTO
STRADIVARIO

I VINI AROMATICI

MOSCATO BASS TUBA
ROSETTA
MALVASIA ROSÉ

**AUTOCTONI
& ACCIAIO**

RUCHÈ
ROSINGANA
SULLAVIA

NEBBIOLO

SERRE DI SAN PIETRO
LANGHE NEBBIOLO
BAROLO SCARRONE

I NOSTRI VINI

IL NEBBIOLO



A scenic view of a vineyard with a clock tower in the background. The foreground shows green grapevines and a wooden post. The middle ground is a field of tall, golden grass. In the background, a brick clock tower with a dome and a clock face stands prominently. The sky is blue with some clouds. The right side of the image features a dark green rectangular overlay with white text and a white geometric pattern in the top and bottom corners.

MONFERRATO DOC NEBBIOLO SUPERIORE



SERRE DI SAN PIETRO Monferrato DOC Nebbiolo Superiore

Serre di San Pietro nasce da uno dei vigneti più storici della famiglia Bava, sulla collina di Cadodo a Cocconato.

Reimpiantate le vigne di Nebbiolo sul finire degli anni '90, scelta poi premiata dal riconoscimento della DOC:
Monferrato DOC Nebbiolo.

Il vino ha il carattere e la fragranza dei rossi importanti di questo territorio.

Dopo i travasi, viene messo in botti di legno da 15 hl per 10 mesi e successivamente completa il suo affinamento in bottiglia.

SERRE DI SAN PIETRO

Monferrato DOC

Nebbiolo Superiore

Serre di San Pietro nasce da uno dei vigneti più storici della famiglia Bava, sulla collina di Cadodo a Cocconato. Qui la famiglia Bava vive e coltiva la terra da 13 generazioni, dal lontano 1600. L'area di Cocconato e la panoramica sequenza dei bricchi delle Serre hanno una lunga tradizione nella produzione di Nebbiolo. In virtù di questa storicità abbiamo reimpiantato vigne di Nebbiolo sul finire degli anni '90, scelta poi premiata dal riconoscimento della denominazione d'origine Monferrato DOC Nebbiolo. Il vino ha il carattere e la fragranza dei rossi importanti di questo territorio. Eleganza e struttura si conciliano armonicamente esaltando la fragranza e la freschezza dei grandi Nebbioli.

UVA E VIGNETI:

Varietà: 100% Nebbiolo

Vigneto: Cadodo

Altitudine: 375 metri s.l.m.

Terreno: Bianco calcareo e mamoso

Sistema di allevamento: Guyot

Esposizione: Sud, Sud-Ovest

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Le uve sono raccolte a mano e vengono totalmente diraspate con la pigiatura. La fermentazione dura per una settimana a contatto delle bucce in tini d'acciaio dove il vino completa poi la sua fermentazione e la malolattica. Dopo i travasi, quando il vino è diventato limpido, viene messo in botti di legno da 15 hl per 10 mesi e successivamente completa il suo affinamento in bottiglia.

VINO: Si presenta con un colore rosso rubino ben luminoso. Il bouquet è ricco di profumi che richiamano prima le sfumature floreali legate alla viola e la rosa selvatica, in un secondo momento la nota fruttata è più intensa, avvolta dalla piacevole percezione del legno in cui è stato affinato. Al palato la struttura e l'ampiezza del vino sono ben bilanciate da una notevole freschezza, che arricchisce la persistenza sul finale.





IL NEBBIOLO DI CASTIGLIONE FALLETTO



LANGHE DOC NEBBIOLO

Un Nebbiolo giovane
dal cuore del **cru**
Scarrone a
Castiglione Falletto.

E' il **vigneto più
giovane** della
nostra cascina di
Scarrone dedicato
al Langhe DOC
Nebbiolo.

Fermenta in tini di
legno e affina in
acciaio.

La **vendemmia
2015** è stata la
prima.



LANGHE DOC NEBBIOLO

A Castiglione Falletto la nostra cascina è circondata dai vigneti del cru Scarrone, nel cuore della zona del Barolo.

Negli anni 80' abbiamo ristrutturato la vecchia cascina a cui abbiamo dedicato le cantine per la produzione e affinamento dei nostri vini Langhe DOC Nebbiolo e Barolo DOCG.

La cascina è abbracciata dai cinque ettari di vigneti. Grazie alla buona esposizione al primo sole del mattino la rugiada asciuga in fretta lasciando l'uva ben asciutta e favorisce la buona maturazione anche nelle annate assolate.

Il terreno bianco in cui cresce la vigna è ricco di marne intervallato da sabbie come nei migliori cru di Langa.

UVA E VIGNETI:

Varietà: 100% Nebbiolo

Vigneto: nel cru Scarrone a Castiglione Falletto

Altitudine: 300 metri s.l.m.

Terreno: argillo-calcareo

Forma di allevamento: Guyot

Esposizione: Sud-Est

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Il più giovane vigneto riceve le stesse cure e attenzioni che vengono dedicate a quelli del Barolo; basse rese, raccolta manuale in cassette, fermentazione con macerazione in tini di legno da 53 hl e affinamento in acciaio dove svolge la maldattica.

VINO: Il colore è un rosso rubino vivo e delicato. I suoi profumi ricordano la viola i **piccoli frutti rossi**, con una **nota speziata**. Al palato, il vino ha un gusto pieno, elegante e asciutto, Accompagnato da **tannini piacevolmente morbidi**.



IL CRU
BAROLO SCARRONE

Il Barolo di Castiglione Falletto

Il Barolo prende il nome dal comune in Langha che porta il suo stesso nome a pochi chilometri a Sud di Alba. Oggi il vino Barolo può essere prodotto in **undici comuni**, tutti situati all'interno del territorio di Langha: Barolo, La Morra, Monforte, Serralunga d'Alba, Castiglione Falletto, Novello, Grinzane, Verduno, Diano d'Alba, Cherasco e Roddi.

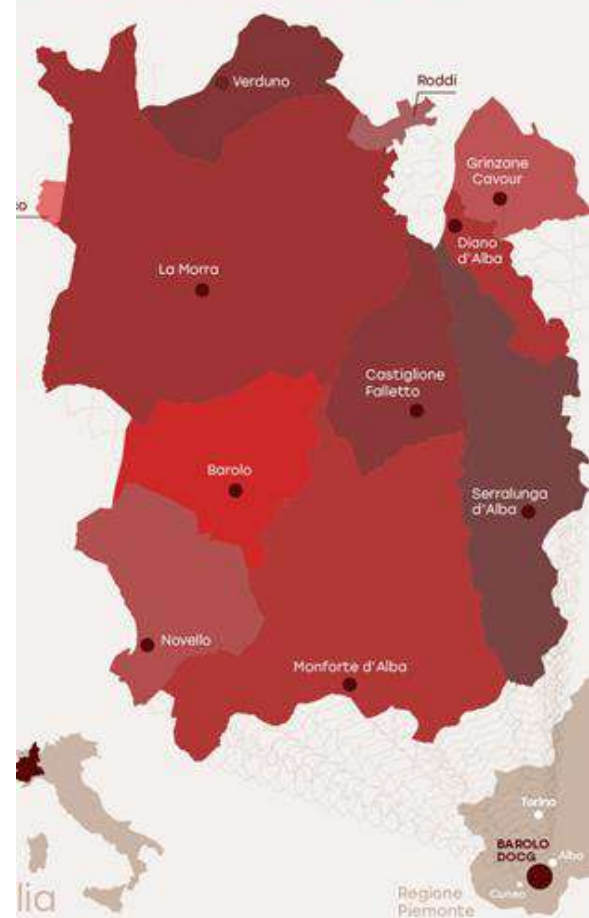
Barolo Docg

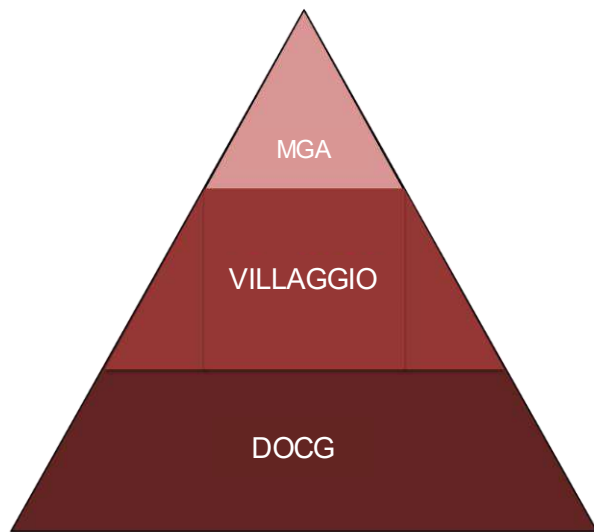


Dipende che Vino

Comuni del **BAROLO** DOCG

Barolo, Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba ed in parte il territorio dei comuni di Monforte d'Alba, Novello, La Morra, Verduno, Grinzane Cavour, Diano d'Alba, Cherasco e Roddi.

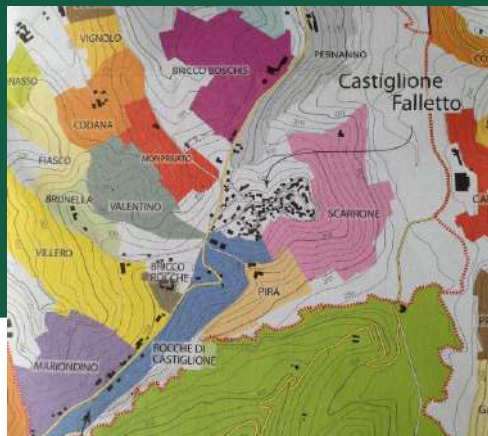




Superficie: 5 ettari
Altitudine: 230-350 msl
Esposizione: Sud-Est

SCARRONE, MGA

Il terreno bianco in cui cresce la nostra vigna è ricco di **marne** intervallato da sabbie come nei **migliori cru di Castiglione Falletto**, dove nascono vini eleganti, ben bilanciati e longevi.





BAROLO DOCG SCARRONE

La nostra è l'**unica**
vecchia cascina
all'interno del **cru**
Scarrone

Dai nostri vigneti
che circondano la
Cascina Scarrone.

Per la
fermentazione
usiamo grandi tini in
rovere proveniente
dalla foresta di
Fontainebleau.

Barolo Scarrone
matura per **30 mesi**
in legno.

BAROLO DOCG SCARRONE

La nostra cascina è l'unica che sorge all'interno del **cru Scarrone a Castiglione Falletto**. Con la ristrutturazione della vecchia cantina negli anni '80 abbiamo dedicato le cantine alla **produzione e all'affinamento del nostro Barolo**, costruendo grandi tini di legno per la fermentazione.

La maturazione dell'uva su questo versante della collina è favorita dalla **buona esposizione** al sole del mattino.

La vinificazione delle uve Nebbiolo con lunghe macerazioni in legno è un esempio di **rispetto della tradizione** per ottenere vini pieni e corposi e di grande lunghezza.

UVA E VIGNETI:

Varietà: 100% Nebbiolo

Vigneto: Scarrone a Castiglione Falletto

Altitudine: 300 metri s.l.m.

Terreno: marne sabbiose

Sistema di allevamento: Guyot

Esposizione: Sud-Est

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Le uve diradate, **raccolte a mano** e diraspate fermentano nei grandi tini di rovere da 53 hl accompagnate da follature manuali e **lunghe macerazioni**. Il vino viene travasato in inox per far depositare le fecce pesati per poi tornare nei tini dove completa la malolattica e affina per almeno 30 mesi prima di essere imbottigliato senza filtrazione.

VINO:

Vino dotato di **grande eleganza** con uno spiccato color granato con note di rosa, viola e tabacco per affinarsi ulteriormente nel tempo. Al gusto pieno si ritrovano i tannini consistenti ma dolci, **caratteristici del cru Scarrone**.



BIANCHI

THOU BIANC
RELAIS BIANC
RELAIS BIANC PARTICULIER
COR DE CHASSE

BARBERA

LIBERA
PIANOALTO
STRADIVARIO

I VINI AROMATICI

MOSCATO BASS TUBA
ROSETTA
MALVASIA ROSÉ

**AUTOCTONI
& ACCIAIO**

RUCHÈ
ROSINGANA
SULLAVIA

NEBBIOLO

SERRE DI SAN PIETRO
LANGHE NEBBIOLO
BAROLO SCARRONE

I NOSTRI VINI

I VINI AROMATICI





**ESSERE DOLCE NON È
ABBASTANZA
BASS TUBA**



BASS TUBA Moscato d'Asti DOCG

Il Bass Tuba Bava è coltivato nell'area di produzione dell'**Alta Langa**.

Piacevolmente aromatico, ha un **bouquet** esplosivo di **fiori e frutta**.

Le finezza delle bollicine bilancia dolcezza e eleganza.

Bass Tuba può anche essere un piacevole ingrediente per **cocktail rinfrescanti** e per i **sorbetti**.

BASS TUBA

Moscato d'Asti DOCG

Il nostro **Bass Tuba Moscato d'Asti DOCG** è coltivato nella zona di produzione dell'**Alta Langa**, vigne in quota di colline più fresche e con buone escursioni termiche che favoriscono la creazione dei terpeni e degli aromi.

Il **Bass Tuba Bava** mantiene fragrante e intatto l'aroma originale dell'uva, in equilibrio tra il dolce e la freschezza esaltate della sua vivacità naturale. Completa un pasto accompagnando elegantemente il dessert, con il suo tenore alcolico leggero si beve fresco in ogni occasione, o come ingrediente di cocktail dissetanti.

La ricchezza zuccherina, il basso grado alcolico e l'intensa fragranza aromatica ne fanno un sorprendente ingrediente per un rinfrescante **sorbetto**.

UVA E VIGNETI:

Varietà: 100% Moscato bianco di Canelli

Altitudine: minimo 250 metri s.l.m.

Terreno: calcareo

Sistema di allevamento: Guyot

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: L'uva è raccolta in cassette e subito sottoposta a pressatura soffice; il mosto fiore più aromatico viene poi fatto decantare spontaneamente a freddo e conservato, anche alcuni mesi, fino alla rifermentazione, che avviene in tini d'acciaia.

VINO: Decisamente aromatico con un'**esplosione di profumi di fiori e frutti**. Il gusto è intenso, dolce e persistente in equilibrio con l'acidità. Le piccole bollicine equilibrano il senso del dolce e ne completano l'eleganza portando nel bicchiere l'essenza e la fragranza dell'uva da cui nasce.





**LOVE IS IN THE BOTTLE
ROSETTA**



ROSETTA

Malvasia di Castelnuovo Don Bosco DOC

Rosetta è prodotta con l'uva Malvasia di Schierano nella zona di Castelnuovo Don Bosco.

L'uva ha un profumo unico, nei vigneti in vendemmia si è avvolti dal profumo di rosa.

Rosetta è fresca, dolce e aromatica.

Accompagna le occasioni di festa con dessert e friandises.



ROSETTA

Malvasia di Castelnuovo Don Bosco DOC

Rosetta è prodotta con le uve Malvasia di Schierano e Malvasia Nera Lunga coltivate nell'area di Castelnuovo Don Bosco. Tra le tante uve Malvasia coltivate in **Italia quelle piemontesi** sono rosse e aromatiche, uniche e diverse da tutte, e quando i suoi bei grappoli rossi raggiungono la maturazione entrando nelle vigne si percepisce un piacevole profumo di rosa.

Rosetta è una vera figlia della tradizione piemontese dove, per consuetudine e non per moda, i vini dolci aromatici hanno un basso grado alcolico (5,5 % vol.), bollicine delicate e molto profumo. Per chi non la conosce ancora è una **piacevole sorpresa**: così dolce e aromatica, intensamente profumata di rosa e leggermente vivace, ha il pregio di piacere subito.

Dà il massimo nelle occasioni di festa e a fine pasto con torte di frutta e friandises, ma è un ineguagliabile vino da bere "pied dans l'eau" ai bordi di una piscina. Porta in etichetta il fiore stilizzato della rosa canina che meglio di altri descrive il suo aroma primario.

UVA E VIGNETI:

Varietà: Malvasia di Schierano e Malvasia Nera Lunga

Vigneti: Colline dell'alto Astigiano

Altitudine: Superiori a 150 metri s.l.m.

Terreno: calcareo dal colore bianco con affioramenti di gesso

Sistema di allevamento: Guyot

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Abbiamo sviluppato una vinificazione che prevede la macerazione a freddo per alcuni giorni dell'uva ammostata prima di trasferirla nelle presse per estrarne il succo: **il mosto fiore** porterà con sé il suo forte profumo e un bel colore. Il mosto decantato naturalmente viene poi conservato a bassa temperatura fino al momento della fermentazione in tini d'acciaio che può avvenire anche alcuni mesi dopo la vendemmia appena prima di essere messo in bottiglia. **Non ha bisogno di affinamento in bottiglia.**

VINO: Ha un bel color rosso ciliegia e una piccola corona di bollicine, un **intenso profumo di rosa selvatica e fragole**, dolce, equilibrato mentre i tannini sono appena percettibili e lasciano integra la piacevolezza del vino. **Vivace naturale, dal sapore bilanciato.**



**DI CASTELNUOVO DON BOSCO
SPUMANTE DOLCE
MALVASIA**



MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO DOC Spumante Dolce

Malvasia di Schierano
e Malvasia Nera
Lunga.

Spumantizzazione
in tini di acciaio
(**metodo italiano**).

Perfetta nelle
occasioni festive e
come
accompagnamento
ai dessert, torte di
frutta, e friandises.

**Bouquet di rose e
fragole** ricco e
intenso, dal palato
piacevolmente
dolce, morbido ed
equilibrato, con
leggeri tannini che
danno un finale
aggraziato.



MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO DOC Spumante Dolce

L'uva originaria di questo spumante così delicato sono la Malvasia di Schierano e Malvasia Nera Lunga; un'uva dal grappolo a bacca rossa, aromatica, prodotta in pochi comuni del **Nord della provincia di Asti**. Da più di 60 anni la famiglia Bava lavora con i viticoltori della zona per una buona riuscita nella produzione di quest'uva.

Senza dimenticare che è un grande DOC, questo vino si presta come ingrediente per freschi long-drink e raffinati cocktail. Il **Malvasia Rosé Bava**, prodotto dalla fine degli anni settanta, ha generato in Italia una vera e propria moda di spumanti aromatici dolci rosé. Questa bottiglia è oggi un'icona per la sua categoria sugli scaffali delle migliori enoteche.

UVA E VIGNETI:

Varietà: Malvasia di Schierano e Malvasia Nera Lunga

Vigneti: Colline dell'alto Astigiano

Altitudine: Superiori a 150 metri s.l.m.

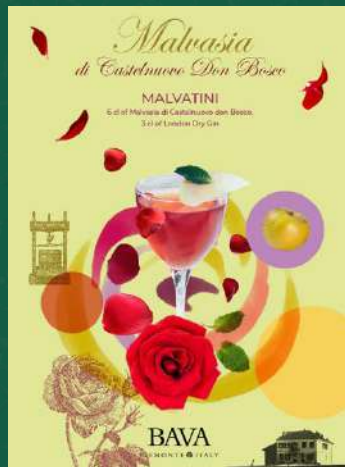
Terreno: calcareo dal colore bianco con affioramenti di gesso

Sistema di allevamento: Guyot

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Abbiamo sviluppato una vinificazione che prevede la **macerazione a freddo per due giorni dell'uva** ammostata prima di metterla nei torchi per estrarne il succo: il mosto fiore porterà con sé il suo forte profumo e un bel colore.

Il mosto decantato naturalmente viene poi **conservato a bassa temperatura fino al momento della fermentazione in tini d'acciaio** che può avvenire anche alcuni mesi dopo la vendemmia appena prima di essere messo in bottiglia. Non ha bisogno di affinamento in bottiglia.

VINO: Colore cerasuolo rosato con riflessi vivaci; profumo intenso ricco di profumi di rosa e fragola, sapore piacevolmente dolce, **spuma cremosa ed equilibrata con una leggera componente tannica** che lascia una piacevole sensazione finale.



BAVA SUMMER WINES

VISITE E DEGUSTAZIONI

ENOTECA IN CANTINA

Il modo migliore per conoscere la nostra storia e i nostri vini è quello di visitare la nostra cantina di Cocconato, dove offriamo diversi percorsi di visita a cantine e vigne ed esperienze di degustazione personalizzabili con abbinamenti gastronomici.

Nell'enoteca presso la cantina è possibile trovare **tutti i vini Bava**, incluse alcune rare annate storiche.



I NOSTRI TOUR

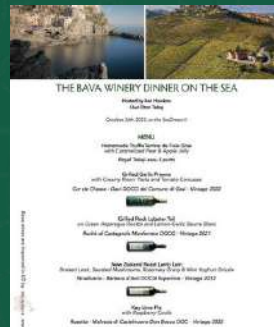
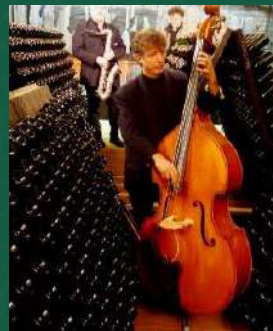
Vi invitiamo a scoprire il mondo dietro ai **vini Bava** personalizzando la vostra visita con diverse e affascinanti **attività culturali e gastronomiche**.

Le nostre offerte possono comprendere la visita a produttori locali di formaggi o salumi, tour giornalieri delle nostre colline e la possibilità di assaporare menù tradizionali che, creati dalla collaborazione con diversi chef, enfatizzano le caratteristiche dei nostri vini.





ART&FUN





BAVA Concept Dinners

sono occasioni memorabili dove chef di fama internazionale, sommelier, giornalisti e appassionati si incontrano per scoprire che il **Piemonte del vino** è un arcobaleno di colori e sapori e **Bava** è il nome da cercare.



IL PIEMONTE OLTRE BAROLO&TARTUFI

“

“Quando si parla di Piemonte a tavola, l'associazione più spontanea è quella con il Barolo e il Tartufo Bianco d'Alba, ma c'è molto di più. Vogliamo andare oltre Barolo e Tartufo, il Piemonte è più di questo”.

Bava ospita nella propria cantina chef e sommelier provenienti da paesi esteri, **accompagnandoli tra i vigneti del Monferrato e della Langa, visitando le risaie e i caseifici**, e collaborando con gli chef locali nelle loro cucine **per discutere insieme ricette e tecniche**. Li accompagniamo inoltre ai Cooking Shows e alla **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba**. **Attraverso degustazioni guidate, esploriamo ispirazioni gastronomiche e abbinamenti con i vini** delle due cantine di famiglia – **Bava** e Giulio **Cocchi**.





ALCUNI DEI NOSTRI RICONOSCIMENTI

COMPETITION	WINE	VINTAGE	MEDAL
VINI D'ITALIA GAMBERO ROSSO 2026	SERRE SAN PIETRO	2022	3 BICCHIERI
VINI BUONI D'ITALIA 2026	LIBERA	2023	CORONA – TOP 300
	PIANOALTO	2020	4 STELLE
	MOSCATO D'ASTI	2024	4 STELLE
WINE ENTHUSIAST 2025	LANGHE NEBBIOLO	2023	92PTS
	LANGHE NEBBIOLO	2022	91PTS
	RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONF.	2023	91PTS
DECANTER WORLD WINE AWARDS 2025	LIBERA	2023	SILVER MEDAL – 90 PTS
	PIANOALTO	2019	SILVER MEDAL – 90 PTS
KERIN O'KEEFE #KOWINE 2025	LIBERA	2023	93 PTS
	RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONF.	2024	92 PTS
	LANGHE NEBBIOLO	2023	91 PTS
FORBES 2025	PIANOALTO	2019	90 PTS
VINIBUONI D'ITALIA 2026	MOSCATO D'ASTI	2023	4 STELLE
VERT DE VIN 2025	PIANOALTO	2019	16.5+ / 93-94
WINE ENTHUSIAST 2014	SCARRONE	2020	93 PTS – CELLAR SELECTION
	SCARRONE	2016	93 PTS
	RUCHÈ DI CASTIGLIONE MONF.	2022	92



ALCUNI DEI NOSTRI RICONOSCIMENTI

COMPETITION	WINE	VINTAGE	MEDAL
CIVILTÀ DEL BERE – CONCURSO WOW 2024	PIANOALTO	2019	ARGENTO
CLUB OENOLOGIQUE 2024	SCARRONE	2017	91 PTS
FALSTAFF 2024	MOSCATO D'ASTI	2023	92 PTS
KERIN O'KEEFE #KOWINE 2024	PIANOALTO	2019	92 PTS
	RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONF.	2023	92 PTS
	SCARRONE	2020	92 PTS
	LANGHE NEBBIOLO	2022	90 PTS
	LIBERA	2022	90 PTS
LUCA MARONI 2024	RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONF.	2023	94 PTS
	LIBERA	2023	90 PTS
VERT DE VIN 2024	SCARRONE	2020	15,5+ / 91
VINI D'ITALIA GAMBERO ROSSO 2024	PIANOALTO	2019	2 BICCHIERI ROSSI FINALISTI
VINIBUONI D'ITALIA 2024	ROSETTA	2022	4 STELLE
WEINWISSE 2024	SCARRONE	2020	18/20

PROGETTI SPECIALI

BAROLO DOCG CRU SCARRONE 2016

**LIMITED EDITION EXPO 2025 OSAKA –
PAVILLON DE MONACO**

I **Barolo DOCG cru Scarrone** di **Bava** vendemmia **2016** indossa una veste tutta speciale per la **“Limited Edition”** ideata per celebrare il rinnovato partenariato tra la rete delle aziende dell’alta gamma promosse dall’Unione Industriale di Torino e il Pavillon de Monaco in occasione dell’**Esposizione Universale** avviata il 1° ottobre in **Giappone**, a **Osaka**, palcoscenico ideale e strategico per la promozione del Made in Italy di alto livello.

Un’edizione rara e di pregio di questo vino, disponibile in pochi esemplari fuori commercio, impreziosita da un cofanetto in legno personalizzato che va ad affiancarsi all’edizione di **Barolo DOCG Scarrone 2011 realizzata in occasione dell’Expo 2020 Dubai**.

Tutte le aziende di Exclusive Brands Torino sono Partner Ufficiali del Pavillon Monaco.

Oltre a **Bava**, i retisti che hanno deciso di aderire in particolare al progetto della Limited Edition Expo 2025 Osaka e creare una linea di prodotti ad hoc per l’iniziativa sono: **Allemano, Case D’Aste, Sant’Agostino, Costadoro, Galup, Gelati Pepino, Estetica, Oscalito** e **Vanni**.





BAROLO DOCG CRU SCARRONE 2011 LIMITED EDITION EXPO 2020 DUBAI PAVILLON DE MONACO

Una speciale veste per il nostro Barolo DOCG cru Scarrone 2011 dalla tenuta di famiglia a Castiglione Falletto, un'annata storica e rara proveniente dalla riserva di famiglia e prodotta in occasione del 110° anniversario di fondazione della cantina.



NOVITA' 2026



SULLAVIA
LA NOSTRA VIA PER
UN PINOT NERO CONTEMPORANEO



SULLAVÌA

Piemonte DOC Pinot Nero

La via (Regione Crena) è quella che divide la proprietà Bava a Pianoalto, dove terminano filari di Barbera per lasciare spazio a quelli di Pinot Nero, dove il cru di Villanova cede il passo all'area di Bricco Rocche.

Questi suoli calcarei e ben drenati imprimono al Pinot Nero un carattere marcato e riconoscibile: una struttura solida, una trama netta, con un profilo aromatico nitido, elegante e con tensione.

UVA E VIGNETI:

Varietà: 100% Pinot Nero

Vigneti: Agliano Terme, singola vigna

Altitudine: 260 metri s.l.m.

Terreno: calcareo

Sistema di allevamento: guyot

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

La macerazione avviene in acciaio che ne valorizza la pulizia varietale e la vivacità del colore, affina poi esclusivamente in acciaio, senza passaggio in legno, restituendolo così nella sua forma più autentica: senza legno, senza filtri interpretativi, con il solo carattere del luogo a guidare la voce.

VINO:

Sullavìa è un vino contemporaneo, costruito attorno alla bevibilità e alla coerenza. Mantiene intatto il frutto e la freschezza del Pinot Nero, pur sviluppandosi in struttura e densità. È armonico: ciò che il naso promette, la bocca mantiene, con continuità e slancio.

Un rosso dal carattere scattante, adatto tanto alla tavola quotidiana quanto a momenti di attenzione più raccolta: è il Pinot Nero da tutti i giorni, che non rinuncia al carattere e alla profondità.



BAVA
PIEMONTE

CONTATTI

@bavawinery
+39 0141 907 083
www.bava.com