



Orlando Abrigo

IL TERRITORIO

Splendidi paesaggi di dolci colline che sfumano lontano sulle montagne, si completano con geometrie di vigneti e con castelli incantati. Treiso, a sette chilometri da Alba, è un paese antico situato nel punto di incontro di cinque colline. Il suo nome deriva da “Tres”, tre in latino, e sta ad indicare che la località si trova nei pressi della terza pietra miliare da Alba Pompeia.

La diversità dei terreni, formati da strati di sabbia più o meno compatta di colore grigio-bruno alternati da marne calcaree bianche-bluastre, è il fattore che più determina l'unicità dei vini di questa terra. La qualità dei vini è quindi opera della natura: dipende dal sole, dal clima, dal terreno, ma anche dal modo in cui viene coltivata e curata la vite. Per questo motivo l'azienda vitivinicola Abrigo utilizza esclusivamente uve di produzione propria.

L'AZIENDA

La famiglia Abrigo si dedica da generazioni alla coltivazione dei vigneti, tramandandone l'esperienza da padre in figlio.

Nel 1988 Giovanni Abrigo, figlio di Orlando, inizia a collaborare con il padre nella conduzione dell'azienda di famiglia. Giovanni si occupa innanzitutto del miglioramento dal punto di vista tecnico della cantina nell'intento di personalizzare i vini prodotti. In seguito si impegna nell'ampliamento della superficie aziendale con l'acquisto di terreni e vigneti. Oggi, l'azienda Orlando Abrigo conduce direttamente circa 20Ha di vigneti destinati in parte alla produzione dei vini tradizionali quali Barbaresco, Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba e in parte a vini di nuova generazione. In collaborazione con la moglie Virna Borgogno, si dedica anche all'azienda agricola VIRNA, sita nel comune di Barolo e specializzata nella produzione del famoso vino Barolo.



THE LAND

A splendid landscape of gentle hills disappearing far off into the mountains is completed by geometrically-patterned vineyards and enchanted castles. Treiso, seven kilometres from Alba, is an old village standing at the meeting point of five hills. Its name comes from the Latin word for three, “Tres”, lying as it does in the vicinity of the third milestone from the original Roman town of Alba Pompeia. The variety in the soil, formed by layers of more or less compact, brown-grey sand alternated with bluish-white calcareous marl, is what makes the wines grown on this land so unique.

The quality of the wines therefore depends on nature - the sun, climate and soil - but also on the way in which the vines are grown and tended. This is why in making its wines the Abrigo winery only uses grapes selected from its own estate.

HISTORY

The Abrigo family have been tending vineyards for generations, with their skills being handed down from father to son. In 1988 Giovanni Abrigo began working alongside his father, Orlando, in the family business. Giovanni set out first-of-all to implement technical improvements in the winery, with the aim of producing wines of character. Subsequently the estate was extended with the acquisition of land and vineyards. Today, the Orlando Abrigo winery farms around 20 hectares of vineyards growing both traditional wines, such as Barbaresco, Dolcetto d’Alba, Barbera d’Alba and wines of the new generation. Together with Vrina, he is also involved in the running of the VIRNA estate located in the village of Barolo, which is specialized in the production of the celebrated wine of the same name.



DAS GEBIET

Herrliche Landschaften und sanfte Hügel, die in der Ferne mit den Bergen verschwimmen, werden geprägt von geometrischen Weinbergen und faszinierenden Burgen und Schlössern. Der Ort Treiso, der sich 7 km von Alba entfernt mitten in diesem fruchtbaren Landstrich befindet, ist ein antiker Ort, der an jener Stelle liegt, wo fünf Hügel aufeinander treffen. Sein Name stammt von dem lateinischen Wort "Tres" (drei), was bedeutet, dass der Ort in der Nähe des dritten Meilensteins vom römischen Alba-Pompeia entfernt liegt. Die unterschiedliche Beschaffenheit der Böden, die aus mehr oder weniger kompakten grau-braunen Sandschichten bestehen, die sich abwechseln mit kalkhaltigem Mergel von weiß-bläulicher Farbe, verkörpert jenen Faktor, der die Einzigartigkeit der hier erzeugten Weine am meisten bestimmt..

Die Qualität der Weine ist also ein Werk der Natur und abhängig von der Sonne, dem Klima, dem Boden, aber natürlich auch von der Art und Weise, wie die Rebstöcke angebaut und gepflegt werden. Aus diesem Grund vinifiziert das Weingut Abrigo ausschließlich sorgfältig ausgewählte Trauben aus eigener Produktion.

DAS WEINGUT

Die Familie Abrigo widmet sich seit Generationen dem Weinbau, wobei die Erfahrungen jeweils von den Vätern auf die Söhne übertragen wurde. Nach Beendigung seines Studiums an der Weinbaufachschule begann Giovanni Abrigo, Sohn von Orlando Abrigo, im Jahr 1988 die Zusammenarbeit mit seinem Vater in der Leitung des Familienbetriebs. Giovanni widmete sich zunächst hauptsächlich den technischen Arbeiten im Keller mit der Zielsetzung, die erzeugten Weine zu verbessern und diese mit einer persönlichen Note zu versehen.

Anschließend befasste er sich dann mit dem Ausbau des Unternehmens und erwarb neue Weinberge hinzu, auf denen der Anbau von für die Langhe neue Rebsorten wie Chardonnay und Merlot experimentiert wurde. Heute gehören zu dem Unternehmen Orlando Abrigo etwa 20 Hektar Weinberge, in denen teils jene traditionellen Rebsorten wie Barbaresco, Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba und teils jene Weine der neuen Generation angebaut werden. Zusammen mit seiner Frau Virna Borgogno widmet er sich auch dem in der Gemeinde Barolo befindlichen Weingut VIRNA, das auf die Erzeugung des berühmten Barolo spezialisiert ist.

LITRI 0,750
AAB 0014564
BARBARESCO



Orlando Abrego

2006

Montersino
BARBARESCO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

BARBARESCO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita
MONTERSINO

Matura per 12-15 mesi in barrique. Di colore rubino, ha bouquet ricco, complesso con sentori di vaniglia e frutti rossi accompagnati da elementi dolci e speziati derivanti dalla maturazione in rovere. In bocca è dapprima vellutato poi più severo per la presenza di tannini importanti. Ha ottime prospettive d'invecchiamento. Consigliamo di berlo ad una temperatura di 16-18 °C.

Ruby-red, with a rich, complex bouquet hinting at vanilla and red fruit, together with sweet and spicy elements resulting from the wood. Smooth at first on the palate, the big tannins then make it slightly harder, with excellent ageing potential. Recommended serving temperature: 16-18 °C.

Von rubinroter Farbe hat dieser Wein ein komplexes Bouquet mit Noten von Vanille und roten Früchten, zu denen sich milde und würzige Elemente gesellen, die aus der Reifung im Eichenholz hervorgehen. Vom Geschmack her präsentiert er sich zunächst samtig und dann streng aufgrund des bedeutenden Tanningehalts. Der Wein eignet sich ausgezeichnet zur Lagerung. Empfohlene Serviertemperatur: 16 - 18 °C.

LITRE 0.750
AAS 0014416
BARBARESCO



Orlando Ahego

2006

Vigna Roogallo

Meruzzano

BARBARESCO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

BARBARESCO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita
VIGNA RONGALIO
MERUZZANO

Di colore rubino, ha bouquet ricco, complesso e di grande eleganza che ricorda strato dopo strato, viola, prugna e ciliegia, spezie, cannella, pepe e liquirizia più tabacco e tartufo bianco. Ha sapore asciutto ed equilibrato, dapprima consistente con stoffa densa e vellutata, poi elegante, armonico e, in ultimo, persistente. È un vino adatto al lungo invecchiamento. Consigliamo di berlo ad una temperatura di 16-18°C.

Ruby-red, with a rich, complex, highly elegant bouquet revealing layers of violets, plums and cherries, cinnamon, pepper and liquorice, topped by tobacco and white truffles. Its dry, well-balanced flavour starts out firm and smooth, and packed with stuffing, becoming gradually more elegant and harmonious with a lingering finish. A wine with a very long cellar life. Best served at a temperature of 16-18 °C.

Von rubinroter Farbe hat dieser Wein ein komplexes Bouquet von großer Eleganz mit aufeinanderfolgenden Noten, die an Veilchen, Pflaumen und Kirschen, Zimt, Pfeffer und Lakritz, sowie an Tabak und weiße Trüffel erinnern. Der Geschmack ist trocken und ausgewogen, zunächst mit dichter und samtiger Struktur und dann anhaltend elegant und harmonisch. Es ist ein Wein, der sich sehr gut zur Lagerung eignet. Empfohlene Serviertemperatur: 16 - 18 °C.

LITRI 0.750
AAB 0015277
BARBARESCO



Orlando Aleigo

2006

Rocche

Meruzzano

BARBARESCO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

BARBARESCO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

ROCCHÉ

MERUZZANO

Viene prodotto secondo una filosofia di enologia conservativa che tende a rispettare ed esaltare l'uva, quale unica vera fonte di qualità. Al naso si colgono note di ciliegie nere fresche ed erbe aromatiche. In bocca si presenta compatto, con tannini aspri in gioventù che si evolvono nel tempo in sensazioni minerali e fruttate. Consigliamo di berlo ad una temperatura di 16-18°C.

A wine based on a conservative oenology philosophy which tends to respect and exalts the grapes as the only true source of quality. The bouquet reveals signs of black cherries and aromatic herbs. Compact in the mouth with sour tannins in youth which evolve gradually in mineral and fruit sensations. Best served at a temperature of 16 - 18°C.

Dieser Wein wird nach einer traditionellen Weinbereitungsphilosophie erzeugt, die darauf ausgerichtet ist, die Eigenschaften der Trauben als einzige und wahre Qualitätsquelle zu respektieren und hervorzuheben. In der Nase offenbaren sich Noten von frischen, schwarzen Kirschen und aromatischen Kräutern. Im Mund präsentiert sich der Wein kompakt, mit Tanninen, die bei jungen Weinen herb sind und sich im Laufe der Alterung in mineralische und fruchtige Komponenten entfalten. Wir empfehlen, diesen Barbaresco mit einer Trinktemperatur von 16-18 °C zu genießen.

NEBBIOLO
AAA 00356



Orlando Abrijo



Tutto a mano

2008

Valmaggiere

NEBBIOLO D'ALBA

Denominazione di Origine Controllata

NEBBIOLO D'ALBA

Denominazione di Origine Controllata
VALMAGGIORE

Il Nebbiolo d'Alba Valmaggior ha un colore rubino non particolarmente carico; il profumo è di grande finezza e con sfumature che ricordano la rosa, le spezie e i frutti di sottobosco. In bocca esprime una trama molto fine e ampia. E' levigato, sapido e minerale con un'elegante persistenza finale e ottima bevibilità.

Nebbiolo d'Alba Valmaggior has a light ruby-red colour and a highly refined bouquet with hints of rose, spices and woodland fruits while in the mouth it reveals a full and delicate flavour. It is smooth, full-bodied and mineral with an elegant, persistent finish; highly drinkable.

Der Nebbiolo d'Alba Valmaggior hat eine nicht allzu kräftige rubinrote Farbe. Der Duft ist sehr fein mit verschiedenen Nuancen, die an Rosen, Gewürze und Waldbeeren erinnern. Im Mund offenbart er eine sehr feine engmaschige Textur. Der Geschmack ist ausgeglichen, körpervoll mit mineralischen Komponenten und elegantem und nachhaltigem Finale. Dieser Wein lässt sich sehr gut trinken.

CONSIGLIO REGIONALE
BARBERA D'ALBA
C.A. 07867271



Orlando Abrigo

2007

Mervisano

BARBERA D'ALBA

Denominazione di Origine Controllata

BARBERA D'ALBA

Denominazione di Origine Controllata
MERVISANO

Austero nella struttura, ma gentile nel profumo e nella armonia; ha colore rosso violaceo profondo e brillante, profumi ampi e speziati a conferma di un sapore pieno con stoffa ricca e concentrata in cui coesistono in grande armonia la tipicità del vitigno e la vaniglia del legno. Consigliamo di berlo dal secondo al nono anno di età, ad una temperatura di 16-18 °C.

A wine with a demanding structure, but very gentle bouquet and balance; deep, bright purplish-red, with an ample, spicy nose that is borne out in a concentrated, full-bodied taste packed with stuffing; varietal flavours and the vanilla of the wood combine in perfect harmony. Recommended cellar life: two to nine years. Best served at a temperature of 16-18 °C.

Dieser Wein ist streng in seiner Struktur, aber zart und harmonisch im Bouquet und manifestiert eine tiefe, brillante, rot-violette Farbe.

Umfassende und würzige Duftnoten bestätigen den vollen Geschmack mit reicher und konzentrierter Textur, in der in großer Harmonie die typischen Elemente des Weinstocks mit den Vanillenoten des Holzes zusammenwirken. Wir empfehlen, diesen Wein mit einer Temperatur von 16 - 18 °C zwischen dem zweiten und neunten Jahr zu trinken.



Otlando Abrigo



Livraie

LANGHE

Determinazione di Origine Controllata

ROSSO

LANGHE ROSSO

Denominazione di Origine Controllata

LIVRAIE

È il frutto della sperimentazione ed è la dimostrazione che le Langhe sono terra vocata a produrre vini di qualità. Ha colore rosso violaceo brillante ed intenso, profumi composti di malva e ciliegia che si fondono a quelli di tabacco e vaniglia donati dalla barrique. Ha grande stoffa e personalità che gli permettono d'invecchiare per parecchi anni. Consigliamo di berlo a partire dal terzo anno d'età.

This wine is the result of experimentation, and demonstrates the Langhe area's natural aptitude for the growing of quality wines. Bright deep purply-red in colour, its mallow and cherry aromas merge on the nose with tobacco and vanilla from the wood. A wine of great stuffing and personality which will keep for many years. At its best after three years.

Dieser Wein ist das Ergebnis geschickter Experimente im Keller und beweist, dass die Langhe ein Gebiet sind, das für die Erzeugung hochwertiger Weine berufen ist. Von leuchtender, rot-violetter Farbe und Duftnoten, die an Malven und Kirschen erinnern und mit den Nuancen von Vanille und Tabak des Holzes verschmelzen, offenbart dieser Wein eine großartige Textur und Persönlichkeit, die einen langen mehrjährigen Ausbau gestatten. Wir empfehlen, diesen Rotwein ab dem dritten Ausbaujahr zu trinken.

REGIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
LANGHE CHARDONNAY
MAA 00702173



Otlando Abrigo

Très

LANGHE

Denominazione di Origine Controllata

CHARDONNAY

LANGHE CHARDONNAY

Denominazione di Origine Controllata
TRÈS

Ha colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli; profumo fruttato, ampio e penetrante con sentori di banana e salvia. Sapore secco, di buon corpo e giusto equilibrio. Si consiglia di berlo giovane come aperitivo con antipasti e pesce in modo da apprezzarne la freschezza e la fragranza organolettiche.

Straw-yellow with slight greenish highlights; ample, fruity, penetrating nose with traces of bananas and sage; dry, full-bodied taste with just the right balance. Recommended served young as an aperitif so as to appreciate its freshness and fragrance at its best, or with hors-d'oeuvres and fish.

Der TrèS hat eine strohgelbe Farbe mit leicht grünlichen Reflexen und offenbart einen fruchtigen und umfassenden Duft mit Noten von Banane und Salbei. Der Geschmack ist trocken, ausgeglichen und körpervoll. Wir empfehlen, diesen Wein jung zu trinken, als Aperitif, zu Antipasti oder zu Fisch, wobei seine Frische und seine typischen Duftnoten am besten zum Ausdruck kommen.



ORLANDO ABREGO
LANGHE BIANCO
SA 00255769



Orlando Abrego

D'Ambiè
da uve Sauvignon

LANGHE

Denominazione di Origine Controllata

BIANCO

LANGHE BIANCO

Denominazione di Origine Controllata

D'AMBLÈ

da uve Sauvignon

Ha colore giallo paglierino; profumo fruttato, intenso che ricorda la salvia e il fieno. Al gusto è dotato di buon corpo e giusto equilibrio, con una buona morbidezza di insieme. Si consiglia di berlo giovane come aperitivo con antipasti leggeri e pesce in modo da apprezzare al meglio la sua fragranza ed eleganza.

Straw-yellow; penetrating, fruity nose with traces of sage and hay. Good body and just the right balance on the palate, with nice all-round softness. Best served young as an aperitif and with light hors-d'oeuvres and fish, in order to appreciate its fragrance and overall elegance at their best.

Strohgelbe Farbe; fruchtiger, intensiver Duft, der an Salbei und Heu erinnert. Vom Geschmack her offenbart der Wein einen guten Körper und eine richtige Ausgewogenheit und präsentiert sich insgesamt geschmeidig. Wir empfehlen Ihnen, diesen Wein jung zu trinken: als Aperitif, zu leichten Vorspeisen oder zu Fisch. So kommen sein Duft und seine Eleganz am besten zum Ausdruck.

VINO DI ORIGINE CONTROLLATA
DOLCETTO D'ALBA
AAA 008435E3



Orlando Abrigo

Vigna dell'Erto

DOLCETTO D'ALBA

Determinazione di Origine Controllata

DOLCETTO D'ALBA

Denominazione di Origine Controllata
VIGNA DELL'ERTO

Vino classico delle Langhe, il Dolcetto ha colore rosso rubino intenso, di bella brillantezza con riflessi malva; i profumi sono fragranti e floreali in cui predominano le ciliegie e la viola, e, nell'anno successivo alla vendemmia, la frutta matura e l'uva passa.

A conferma del profumo, il sapore è secco, armonico con corpo e stoffa non alti ma sentiti. Consigliamo di berlo dal primo al terzo anno di età.

A classic wine of the Langa hills, Dolcetto's intense ruby-red colour sparkles with mauve highlights, while its fragrant and flowery aromas feature cherries and violets, joined by ripe fruit and raisins after a year. The nose is confirmed by the flavour: dry and well-balanced, with noticeable body and stuffing. Recommended cellar life: one to three years.

Von leuchtend rubinroter Farbe mit malvenfarbenen Reflexen manifestiert dieser Wein ein duftendes Bouquet mit blumigen Noten, in denen man zunächst besonders Kirschen und Veilchen und dann in dem auf die Weinernte folgenden Jahr Nuancen von gekochtem Obst und Rosinen erkennt. Der Geschmack ist trocken und harmonisch und Körper und Textur sind eher delikate, aber dennoch erkennbar. Es empfiehlt sich, diesen Wein in den ersten drei Jahren zu genießen.



DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BARBERA D'ALBA

AAA 07872711



Orlando Abrigo

Vigna Roretto

BARBERA D'ALBA

Denominazione di Origine Controllata

BARBERA D'ALBA

Denominazione di Origine Controllata
VIGNA RORETO

Di colore rosso rubino intenso, ha profumi ampi che si aprono con l'ossigenazione in sentori di prugna e viola con ricordi di resina e spezie. Ha sapore pieno, caldo e persistente. Consigliamo di berlo dal secondo al sesto anno di età, ad una temperatura di 16-18 °C.

Deep ruby-red, packed with aromas that open out when the wine breathes into plum and violet overtones and hints of resin and spices. Full-bodied, warm and lasting taste. Recommended cellar life: two to six years. Best served at a temperature of 16-18 °C.

Von kräftiger rubinroter Farbe offenbart dieser Wein umfassende Duftnoten, die sich bei der Zufuhr von Sauerstoff entfalten und an Pflaumen und Veilchen, sowie an Harz und Gewürze erinnern. Der Geschmack ist voll und nachhaltig. Wir empfehlen, diesen Wein ab dem sechsten Ausbaujahr bei einer Trinktemperatur von 16-18 °C zu genießen.

UNIONE DI UMBRE CANTINE
LANGHE NEBBIOLO
AAA 04086211



Orlando Abrigo

Settevie
LANGHE
Denominazione di Origine Controllata
NEBBIOLO

LANGHE NEBBIOLO

Denominazione di Origine Controllata
SETTEVIE

Settevie, punto d'incontro di ben sette vie, è il nome antico della frazione ove è situata la cantina. È vino moderno; ha colore rosso rubino di buona intensità, profumi eleganti che nel vino giovane ricordano il lampone, ma che l'invecchiamento in legno rende più armonici ed eleganti. Consigliamo di berlo dal secondo al sesto anno, anche se è possibile conservarlo per più tempo.

Settevie - the meeting point of no fewer than seven roads - is the old name for the hamlet where the winery is located. The wine's style is contemporary: deep ruby red, with elegant aromas recalling raspberries when it is young, while after maturing in wood its bouquet becomes more balanced and refined. Opening recommended two to six years after the vintage, though it can be kept longer.

Settevie, Begegnungspunkt von ganzen sieben Wegen, ist der alte Name des Vorortes, wo sich die Kellerei befindet. Es handelt sich hier um einen modernen Wein; von kräftig rubinroter Farbe; eleganten Duftnoten, die im jungen Wein an Himbeeren erinnern, und dann durch den Ausbau in Barriques harmonischer und eleganter werden. Wir empfehlen, diesen Wein zwischen dem zweiten und sechsten Jahr zu trinken, wobei er aber durchaus auch noch länger gelagert werden kann.





*Foresteria
Settevie*



Foresteria

Settevie

Agriturismo

5 camere doppie e triple - 2 appartamenti
Colazione a buffet, con specialità tipiche fatte in casa. Terrazza soleggiata, sala lettura.
Spazioso giardino panoramico con barbecue e piscina. Visita alle cantine e degustazione vini.
Parcheggio privato.

Farm holidays

5 double and triple rooms - 2 apartments
Plentifully breakfast buffet, with gastronomic specialities, products made in house.
Sunny Terrace and reading room. Wide garden with barbecue and swimming pool situated in a panoramic position. Visit to the wine cellars and tasting wines. Private Parking.

Agriturismo - Bauernhaus

5 Doppel und Dreibettzimmer mit Komfortbetten
2 Apartments mit Küche und Sonnenbalkon.
Reichlich Frühstückbuffet mit hausgemachte gastronomische Spezialitäten. Sonnige Terrasse und Lese Raum. Großer Garten mit Barbecue und Schwimmbad mit wunderschöne Landschaft der Langhe. Weinkellertour und Weinprobe.
Privat Parkplatz.



ORLANDO

Azienda Agricola
ORLANDO ABRIGO

Fraz. Cappelletto, 5 - 12050 Treiso d'Alba (CN)
Tel. +39 0173 630232 / 56120 - Fax +39 0173 56120
info@orlandoabrigo.it - www.orlandoabrigo.it
44° 39' 46.91 N - 8° 05' 58.00 E

Azienda Agricola
VIRNA BORCOGNO

Via Alba, 24 - 12060 Barolo (CN)

