

Chateau Valsania Vini Italia



VALSANIA

VALSANIA FRANCO S.S. AGRICOLA
Via Alba, 83 - 10040 Pralormo (TO) ITALIA
e-mail: valsaniavini@valsaniavini.com



VALSANIA

LA NOSTRA STORIA

- 1930 Valsania Giovanni (nonno) pianta primi vigneti BARBERA e NEBBIOLO nelle colline di Montà – Langhe.
- 1950 Valsania Antonio (papà) inizia la vendita al pubblico del vino sfuso.
- 1980 Franco, nipote e figlio, amplia la produzione introducendo altri vigneti con nuove varietà come Dolcetto, Arneis e Favorita nelle Langhe in zona Montà; Barbera, Moscato nell’Astigiano a Castiglione d'Asti.
- 2000 La cantina prende un nuovo aspetto e si avvia l'uso di tecnologie moderne: La fermentazione a temperatura controllata e l’imbottigliamento avviene attraverso microfiltrazione sterile.
- 2010 Il produttore Franco parte alla conquista del mercato francese assieme alla moglie Jagiello Marzena Iwona.
- 2018 I vini VALSANIA iniziano essere conosciuti e apprezzati in Polonia





VALSANIA

IL NOSTRO TERRITORIO

La nostra cantina e le nostre vigne si trovano tra i nocciuleti e i vigneti piemontesi nelle zone vinicole delle Langhe e dell'Astigiano, dove nasce anche la famosa Nocciola Piemonte IGP - Tonda Gentile Trilobata.

I paesaggi vitivinicoli delle Langhe-Roero e del Monferrato sono patrimonio UNESCO dal 22 giugno 2014. <https://whc.unesco.org/en/list/1390/>

Saremo lieti di farvi degustare i nostri vini e di accompagnarvi nelle nostre vigne.

Ci fa piacere di segnalarvi le località vicine da visitare come Alba, Barolo, Torino. In meno di 2 ore di macchina sono facilmente raggiungibili anche le spiagge della Liguria e le montagne delle Olimpiadi Invernali.





NOI OGGI

Per noi la perfezione è un obiettivo in continuo movimento e per tale ragione cerchiamo costantemente stimoli e nuovi spunti per migliorare.

Abbiamo rivoluzionato la nostra produzione per prenderci cura della nostra terra, per salvaguardare l'ambiente e per seguire il gusto dei nostri clienti.

Il loro apprezzamento ci dà la spinta per sperimentare la nostra inventiva.

CHATEAU VALSANIA VINI ITALIA, produce vini DOC e DOCG nel pieno rispetto della natura, grazie alla tenacia e competenza del produttore FRANCO e di sua moglie MARZENA IWONA.



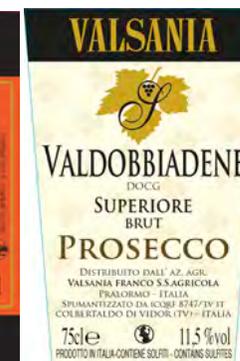


VALSANIA

LE NOSTRE CREAZIONI

La pressatura dell'uva avviene subito dopo la raccolta fatta esclusivamente a mano.
La fermentazione del mosto avviene a temperatura controllata con l'utilizzo di moderne tecnologie: stabilizzazione a freddo e l'imbottigliamento sterile microfiltrato
Tutto ciò permette la produzione di vini di eccellente qualità.

Le nostre innovazioni hanno sempre un unico limite:
Preservare la cultura naturale e biologica di nostro nonno!





BAROLO DOCG



Barolo il Re dei vini e il Vino per i Re...

Vitigno 100% NEBBIOLO d'Alba con minimo 3 anni dell'invecchiamento in botti di rovere.

Carattere brillante, colore rosso rubino con sfumature ramate.

Aroma intenso tannico con accenni di violette, si evolve nel tempo fino a toccare aromi di frutta speziata.

Gusto vellutato, in perfetta armonia con i suoi tannini, caldo e pieno.

Accompagna piatti principali con carni rosse, selvaggina, salumi, formaggi saporiti e anche dessert con cioccolato fondente. Ideale anche per serate eleganti come l'aperitivo.

Denominazione DOC dal 1966 e DOCG dal 1980



LAGHE NEBBIOLO DOC



Vitigno 100% Nebbiolo

Vino rosso tannico ma delicato, leggermente fruttato.

Colore rubino con riflessi aranciati.

Il profumo ricorda alberi da frutto con note distinte di ciliegia e fiori di campo.

Il gusto ricorda il succo d'uva con un gusto di liquirizia e spezie con un tannino giovane ma raffinato.

Perfetto per aperitivi o per accompagnare pasta e carne alla griglia, arrostiti, spezzatini, anche formaggi di media stagionatura.

Servire a 18 ° -20 ° C.



BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG



100% uve Barbera.

Subisce un processo di diradamento dei grappoli per ottenere una maggiore qualità.

Viene lasciato invecchiare per un minimo di 18 mesi in botti di rovere, che gli conferiscono un colore rosso porpora intenso con riflessi granati.

Profumo intenso con richiami di note di frutta secca e confettura, leggere note balsamiche.

Un vino piacevolmente fruttato e ben strutturato, tannico al palato.

Piacevole con carni rosse in umido, grigliate, selvaggina, antipasti, salumi e formaggi stagionati.

Servire a 18 ° -20 ° C.

L'eventuale sedimento "di fondo" è dovuto ai processi naturali del vino.



BARBERA D'ASTI DOCG



Vitigno 100% Barbera.

Vino rosso secco.

Colore rosso porpora brillante e vellutato.

Profumo intenso che esalta note di mora, lampone, prugna e ciliegia matura.

Sapore secco, con retrogusto di ciliegia, si percepisce un buon tannino di equilibrata acidità.

La Barbera D'Asti DOCG è un vino adatto ad accompagnare primi piatti al ragù, carne alla griglia, sughi, salsiccia.

Temperatura di servizio: 16-18 °C.

L'eventuale sedimento "di fondo" è dovuto ai processi naturali del vino.



LANGHE DOLCETTO DOC

100% uve varietà Dolcetto.

Contrariamente al suo nome, non è un vino dolce, ma fresco, morbido con una piacevole delicatezza al palato e con bassa acidità.

Profumo fragrante, intenso di frutta rossa, liquirizia e mandorle.

Vino rosso, ricco di freschezza e sapidità che lo rende facile e piacevole da bere come aperitivo con salumi e formaggi leggeri, con pomodori e insalate o con piatti leggeri.

Ottimo abbinato anche a piatti di pesce in salsa.

Va servito a 16 ° C, anche leggermente fresco a 12 ° C in estate.

L'eventuale sedimento "di fondo" è dovuto ai processi naturali del vino.





LANGHE ARNEIS DOC



Uve 100% varietà Arneis.

Vino bianco, leggermente fruttato.

Colore giallo paglierino con delicati riflessi verdognoli e ambrati.

Profumo intenso, che ricorda fiori e frutti esotici, tendente alla mela verde.

Il gusto è vinoso e delicato, con note fresche ed eleganti in un delizioso equilibrio di agrumi agrodolci.

Grazie al suo gusto fresco e aromatico, è perfetto come aperitivo per accompagnare pesce, salumi e formaggi. Ottimo con il riso e le carni bianche o di suino.

Temperatura di servizio: 10-11 ° C.

L'eventuale sedimento "di fondo" è dovuto ai processi naturali del vino.



VINO BIANCO “SIENRA”

Il mix di più varietà di uva: 70% Arneis, 20% Favorita, 10% Chardonay.

Colore giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli.

Il profumo ricorda il sapore di frutta esotica, di pera matura, di fiori di biancospino e miele d'acacia.

In bocca è piacevolmente avvolgente, morbido con un equilibrio tra acidità e robustezza dona freschezza.

Servito molto fresco è un ottimo aperitivo.

A tavola è perfetto per antipasti a base di pesce, primi leggeri, risotti e pasta.

Ottimo con carni bianche.

Temperatura di servizio: 10-11 ° C

L'eventuale sedimento "di fondo" è dovuto ai processi naturali del vino.





VINO ROSE' «ME TESOR»

Il vino piemontese di nicchia, raro ed é il nostro orgoglio.

Una miscela di due vitigni piemontesi, derivante dal metodo provenzale di macerazione e fermentazione denominato «SAIGNE'E».

Il vino è armonioso e delicato.

Colore: rosa tenue con riflessi dorati.

Profumo: intenso, fruttato e floreale

Sapore: semi-secco, pesca e ciliegia

Perfetto per tutta la durata del pasto. Ottimo anche per aperitivi e snack delicati.

Grazie alla morbidezza e alla bassa acidità, si abbina perfettamente a tutti i piatti a base di pomodoro, pesce e carni bianche. Ottimo per i secondi a base di crostacei.

Perfetto per la pizza, i dolci e la frutta.

Temperatura di servizio: 10/12 ° C, non troppo freddo per evitare la perdita di aromi.

L'eventuale sedimento "di fondo" è dovuto ai processi naturali del vino.





PROSECCO DOC



Vitigno GLERA costituisce almeno l'85% del totale per produrre il Prosecco.

Il Prosecco è uno spumante bianco, aromatico, fruttato, ricco di bollicine, perfetto per i momenti di festa. Prodotto nel Trevigiano, la subregione denominata Valdobbiadene è considerata un'area in grado di produrre le migliori uve per la produzione di questo spumante.

Colore giallo paglierino con profumo delicato e sapore di pesca con sentori di bacche di vaniglia. Il suo sapore con i suoi sentori di agrumi semi-secco, leggermente più morbido dello champagne tradizionale.

Spumante, ricco di bollicine al palato, va bevuto giovane e fresco come aperitivo da solo o miscelato con APEROL o con altri liquori alla frutta.

Il Prosecco Extra Dry privilegia le zuppe di verdure, il riso, il pesce, le carni bianche, gli arrostiti e i formaggi a stagionatura corta.

Temperatura di servizio 8-10 ° C



PROSECCO SUPERIORE VALDOBBIADENE DOCG



Vitigno Glera in minimum 85%.

Spumante bianco secco, perfetto per sostituire lo champagne in ogni occasione.

Ottenuto da uve selezionate delle colline di Valdobbiadene, luogo che dona all'uva croccantezza, acidità e freschezza.

Il Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG si armonizza con finezza, determinazione ed eleganza

Colore paglierino con riflessi leggermente verdognoli, con un delicato *perlage*.

Al naso rivela un bouquet intenso di fiori di campo, si possono sentire le note di mela verde e pera.

Al palato è secco, fresco ed equilibrato, ricco di bollicine delicate.

Perfetto come aperitivo, si accompagna a preparazioni delicate a base di pesce. Perfetto con ostriche, aragoste e antipasti di mare.

Protezione: consigliamo luoghi con poca luce, tra 11 e 18 gradi.

Temperatura di servizio: consigliata 9 gradi.



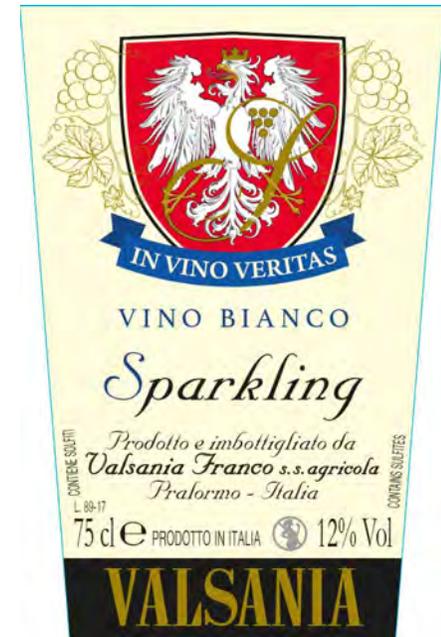
VINO BIANCO “SPARKLING”

Il mix di uve di varietà della zona d’ASTI.
Vino bianco, "mosso".

Il vino ha un colore giallo paglierino brillante.
Notevoli aromi di limoni maturi e mele verdi con sentori di pesca.
Il sapore è fresco, cremoso con delicate bollicine.

Da bere come aperitivo, accompagna bene antipasti tipici italiani.
Perfetto con frutti di mare, molluschi e crostacei e pesce marinato.
Ottimo per piatti asiatici, anche con carni bianche e pizza.

Temperatura di servizio 6-8 ° C.
L'eventuale sedimento "di fondo" è dovuto ai processi naturali del vino.





MOSCATO D'ASTI DOCG



100% uva varietà Moscato.

Colore giallo paglierino con riflessi più o meno intensi.

Basso contenuto di alcool (solo il 5%)

Fragranza floreale dolce e limpida.

Vino dal gusto dolce naturale, vivace (senza zuccheri aggiunti), caratteristico delle uve MOSCATO.

Perfetto per: aperitivi, foie-gras, antipasti, dolci.

Servire a 6 ° - 8 ° C.

L'eventuale sedimento "di fondo" è dovuto ai processi naturali del vino.



VINO ROSSO “BRICHET”

Mosto parzialmente fermentato di uva a bacca rossa, 100% piemontesi
Gradazione bassa, solo 5 ° / 6 ° vol. alcol.

Rosa intenso brillante, con una mousse delicata.

Profumo rigoglioso e armonico della frutta rossa aromatica.

Sapore semi-dolce, delicato con un finale aromatico rinfrescante.

Perfetto con aperitivi, pizza, pasta, grigliate di carne, anche per dessert. Si sposa bene con la frutta secca. Può essere abbinato al cioccolato fondente.

Temperatura di servizio: 6-8 ° C

L'eventuale sedimento "di fondo" è dovuto ai processi naturali del vino.





VINO BIANCO "SOLE"

Mosto parzialmente fermentato di uva a bacca bianca, 100% piemontesi.
Gradazione alcolica solo 5 ° / 5,5 ° vol.

Giallo paglierino con riflessi intensi.
Profumo fruttato delicato e distinto.
Gusto dolce naturale con aroma di pesca.

Perfetto per: aperitivi, antipasti delicati, piatti a base di foie gras, dolci.

Temperatura di servizio: 6-8 ° C

L'eventuale sedimento "di fondo" è dovuto ai processi naturali del vino.





VALSANIA

LIQUORE DI NOCCIOLA

Prodotto con 100% nocciola del Piemonte, la qualità "TONDA GENTILE TRILOBATA" (qualità utilizzata per la produzione del cioccolato Piemonte e famoso cioccolatino Rocher).

Gusto dolce, al palato pieno di nocciole.

Questo liquore dolce è perfetto per:

- *Aperitivo: come SPRITZ con Prosecco, Champagne o con il vino bianco;
- *Dessert: frittelle, macedonia di frutta, gelato;
- *Digestivo: come il limoncello;
- *Nella preparazione della pasticceria (temp. ambiente): tiramisù, macarons, torte, panna montata.

Alc. 24° vol. bottiglia 0,50 lt.

Temperatura del servizio: servire ghiacciato 0° - 4° C



VALSANIA

LIMONCELLO di Sorrento IGP

Prodotto con 100% di Limone di Sorrento; con alcool puro, zucchero, scorze di limoni.
Lavorazione artigianale

Colore giallo intenso del limone.

Sapore tipico del limone di Sorrento, non troppo dolce.

Ideale digestivo, ma può essere usato anche nei vari cocktails aperitivi.

Alc. 30° vol. Bott. 1 Lt

Temperatura di servizio: servire ghiacciato 0° - 4° C





VALSANIA

SCRIVONO DI NOI.....

CENTRE-VAR

var-matin

varmatin.com

RÉSEAU SOCIAL DEPUIS 1945

JEUDI 18 AVRIL 2019

Centre Var FOIRE DE BRIGNOLES

La squadra azzurra rejoue sa carte des saveurs

Le savoir-faire italien fait son retour dans les allées de la foire. Agriculteurs, artisans, producteurs de la Botte ont dressé leurs étals gourmands et font chanter leur accent

Leur accent résonne de nouveau sous un chapiteau de la foire. Ils donnent de la voix autant qu'ils parlent avec les mains pour inviter à la dégustation. Avec leur charme légendaire. Au-delà des clichés, les Italiens ont, donc, fait leur retour pour cette 90^e édition avec la CCIFM (Chambre de commerce italienne pour la France de Marseille). Après un an d'absence. Leurs saveurs, savoir-faire, savoir-vivre se dressent sur de généreux étals. Et, bien entendu, ne laissent pas insensibles gourmets et gourmands. Eleveurs, producteurs, artisans, restaurateur in-

vitent à un voyage au pays de la Botte du Nord au Sud, mais aussi de la Sicile à la Sardaigne. D'un stand à l'autre, cette balade est aussi gourmande, agrémentée de charcuterie, fromage, truffes, huile d'olive, olives, vin... Sans oublier chaussures, verre de Murano et masque de Venise... Cette invitation à un petit tour friand transalpin... n'est assurément pas exhaustive. D'autres fumets du cru, de France et de Navarre, et de bien plus loin peuvent combler les papilles dans les allées.

TEXTE : G. LEVA

PHOTOS : GILBERT RINAUDO



Dans le Piémont à Montà de Alba, le château Valsania est un domaine viticole sur 7 ha. Ses rouges, blancs et son rosé fruité sont à déguster à la foire. Pour mesurer notamment l'intensité des cépages du cru : nebbiolo, barbera, dolcetto... Des vins d'appellation dont un élevé en fût de chêne. Et d'autres se laisseront aussi tenter par le prosecco, le moscato ou la liqueur de noisette (la même qu'un célèbre chocolatier).

antibes - juan-les-pins nice-matin

samedi 13 février 2016

Le grand quotidien du Sud-Est

nicematin.com

Antibes-Juan

Eurosud publicité : 04.92.90.43.50
Rédaction : 1, place Guyonmer - Tél : 04.92.90.40.50 - antibes@nicematin.fr

Pluie de pain, d'amour et de chocolat pour la St-Valentin

Ce week-end, le Pré-des-Pêcheurs accueille des artisans venus de la région mais aussi d'Italie pour la 10^e édition du salon. Tous les exposants sont là pour réchauffer le cœur et les papilles



Le philtre d'amour d'Yvonne Valsania

L'étiquette de la bouteille vous l'indique, sa vendresse nous fascine. Ce rosé venu tout droit du Piémont italien contient la recette magique de l'amour. Pour autant, ce n'est pas la recette magique de l'amour. Elle a fait par nous la dire. Quand avec moi, moi dit ce vin, il pense à moi. C'est si simple. Yvonne Valsania est présente pour la quatrième fois sur le salon. Elle propose tout le week-end les vins qu'elle produit avec son mari.

ANTHONY CHENIT

Savoir +
100% VINO, 100% D'AMOUR, 100% DE VIE
de Valsania (Château) et de Pré-des-Pêcheurs (France)
Site: www.valsania.com



...e ancora GIORNALI

VALSANIA

Centre Var

3, place Saint-Amand, 83370 Brignoles - Tél. 04 84 69 87 40
E-mail: info@centre-var.com - centre-var.com

brignoles - le luc - saint-maximin Var-matin

jeudi 21 avril 2016

Le grand quotidien du Sud-Est

varmatin.com

Foire Brignoles 5 jours

A l'honneur Saveurs exquis venues de l'Italie A l'honneur

Un petit tour gastronomique de l'Italie. Un bel échantillon du savoir-faire artisanal des voisins transalpins. Depuis une quinzaine d'années, les visiteurs de la Foire ne manquent pas de faire une halte sur les stands italiens. De goûter les chocolats, pâtisseries, charcuteries, pâtes, olives... D'admirer les bijoux, chaussures, verres de Murano... Cette présence s'est, au fil des éditions, accentuée avec des liens consolidés entre le comité d'organisation et la chambre de commerce italienne pour la France de Marseille. Un hall entier est depuis dédié aux représentants de la Botte. « On voit que le moral revient du côté des Italiens car ils sont de plus en plus rapides à confirmer les réservations », a précisé Jean-Jacques Isoard, président de la chambre de commerce italienne. La Foire de Brignoles est bien vivante, dynamique. Et propose cette année des nouveautés. Les allées du hall n° 3 sont aussi bien vivantes aux sons de l'accent italien. Voici une petite sélection non exhaustive des saveurs déclinées.



Couper de ruban, hier en fin de matinée, à l'entrée du hall n° 3 en présence de la députée-maire, Josette Pons, accompagnée de ses adjoints, du président d'honneur et président de la Foire, René Martin et Lionel Raynaud, et du président de la chambre de commerce italienne pour la France de Marseille, Jean-Jacques Isoard.



Il vieillit pendant quatre ans en fût de chêne. Et peut se garder pendant cent ans. Le Barolo est un vin du Piémont élaboré dans les caves du château Valsania Franco. Comme les autres crus du domaine, le Barbera d'Asti ou le Dolcetto pour exemple, c'est un rouge monocépage.

Vaucluse

matin
LE JOURNAL DU DÉPARTEMENT 14 € le dauphiné AVIGNON & CARPENTRAS



VALSANIA



AVIGNON/MARCHÉ ITALIEN

Les vins du château Valsania : du Piémont au Palais des papes



Ivona et Franco Valsania sont venus faire connaître leurs vins du Piémont. Photo Le DL/M.-F.A.

Retrouvez chaque jour les nouveaux stands du marché italien 2020. Nous vous proposons un petit zoom sur les cinq nouveaux exposants de cette 4^e édition du marché de la Bella Italia, ouvert tous les jours, de 10 h à 19 h, jusqu'à dimanche soir, sur la place du Palais des Papes. Après les glaces Casalini hier, place aux vins du château Valsania, non loin d'Alba. Ivona et son époux, Franco Valsania, sont venus faire déguster et connaître leurs vins du Piémont. « La cave a été fondée dans les années 1950 par Antonio Valsania, le père de mon mari », explique Ivona, « Franco a repris la gestion du vignoble et de la cave en perpétuant la tradition et en y apportant quelques nouveautés. Le domaine s'étend désormais sur 7 hectares et compte des cépages de grande qualité tels que des Langhe à Monta d'Alba et des Asti à Castiglione d'Asti. Nous élaborons des vins rosé, blanc et rouge, le Moscato, vin sucré, et le Prosecco, vin mousseux ». Sur leur stand, ils ont aussi de la liqueur de noisettes, réalisée avec leurs noisettes, et du limoncello.



VALSANIA

...anche nel 2022 LA PROVENCE

La Provence

N° 9100

Samedi 14 mai 2022
www.laprovence.com

Salon 13

Tous les parfums de l'Italie réunis sur la place Morgan

Les 17 exposants transalpins proposent leurs produits jusqu'à dimanche inclus



Depuis mercredi la place Morgan s'est transformée en village italien. Dans les allées, l'ambiance est colorée et gourmande.

Depuis mercredi la place Morgan s'est transformée en village italien. Dans les allées, l'ambiance est colorée et gourmande. Les deux années qui ont mis entre parenthèses l'événement vert, blanc, rouge, n'ont en rien ébranlé la chaleur et la convivialité des producteurs locaux. Pour cette sixième édition, dix-sept artisans sont venus pour faire découvrir aux Salonais les délices de leurs régions: charcuterie, vins, huiles d'olives...

Tous les bijoux de l'Italie ne se mangent pas
Organisé en partenariat avec la CCI italienne de Marseille et l'office de tourisme, le marché italien Little Italy propose cette année quelques nouveautés...

Nous finissons notre Périple avec Franco et Iwona Valsania qui font leur propre Vin. "On est la 3e génération de viticulteurs", souligne Iwona.

En 2022, ces deux producteurs ont reçu un médaille d'ore pour leur rosé "BRICHET". Leur vin, originaire de la région du Piémont est savoureux, légèrement gazeux et sucré. "C'est la fermentation qui provoque les bulles", explique Iwona, tout sourire. Ce havre de fraîcheur et de saveurs reste ouvert jusqu'à dimanche pour faire voyager les Salonais.
Célia MAMOGHLI



VALSANIA

I NOSTRI CONTATTI

VALSANIA FRANCO - titolare

Tel: +393397789215

Mail: valsaniavini@valsaniavini.com

JAGIELLO MARZENA IWONA – titolare

Tel: +393923984019

Mail: valsaniavini@valsaniavini.com

website: www.valsaniavini.com

FB: www.facebook.com/valsaniavini

INSTAGRAM: [@chateauvalsaniaviniitalia](https://www.instagram.com/chateauvalsaniaviniitalia)

