



Trevitis

Quando , al compimento dei settant'anni di attività ufficiale della nostra azienda , abbiamo messo in produzione una linea di vini di alta gamma destinata ai nostri migliori clienti , abbiamo voluto rendere omaggio ai nostri vecchi e , specialmente , alla loro lungimirante visione .

Abbiamo pertanto "battezzato" questa nuova linea di vini con un nome che porta ed indica il destino futuro dell'azienda : TREVITIS .

Un nome che riassume la vita , l'esperienza ed il sapere delle vecchie e nuove generazioni, tanto da poter affermare che mai come in questo caso :

IN NOMINE MEA ARS MEA (Nel mio nome il mio mestiere)

Nata all'inizio del secolo scorso, è un'azienda a carattere familiare che racchiude la storia di persone che amano la propria terra. Da generazioni la cultura della coltivazione della vigna viene tramandata da padre in figlio e la passione con cui vengono coltivate le viti continua anche in cantina , perseguendo il costante miglioramento della qualità grazie a quella sapienza che solamente il tempo e l'esperienza possono fornire . Ed è proprio grazie alla passione per il nostro lavoro ed all'amore per le nostre colline e per i nostri vigneti che nel nostro vino si trova anche una parte della nostra felicità nel produrlo .



Il risultato dei nostri sforzi , si è concretizzato negli ultimi anni nella selezione e promozione dei nostri vini migliori , destinati ad una clientela più attenta sensibile ed esigente .

La linea "**Trevitis**" , che qui orgogliosamente presentiamo .



Trevitis

VIGNETI

Oggi come nel passato i nostri sistemi di coltivazione e di produzione sono la migliore garanzia di qualità e di genuinità che possiamo offrire ai nostri clienti.

Langa e Roero sono due zone situate nel ventre del Piemonte, e se pur piccole, qui nascono vini tra i migliori al mondo. Qui la tradizione per la viticoltura traspare in ogni momento della vita degli uomini, mentre i vitigni (l'Arneis, Barbera, e Nebbiolo) godono di una fortunata collocazione naturale dovuta alla posizione particolarmente protetta che consente una produzione di grande qualità.



I nostri vitigni, circa 20 ettari, sono coltivati secondo il metodo tradizionale insieme ad un rigoroso rispetto dell'ambiente e dell'equilibrio biologico. Non utilizziamo diserbanti chimici o farmaci dannosi; Impieghiamo solamente i vecchi sistemi di diserbo manuale e trattamenti tradizionali con solfato di rame e zolfo. Inoltre, l'utilizzo delle **reti anti-grandine**, garantiscono ai nostri clienti la stessa qualità delle nostre uve dei nostri vini nel tempo.

I vigneti da cui provengo le nostre uve sono collocati in zone in cui l'esposizione al sole e il terreno rendono possibile l'ottenimento di

vini di qualità: Cajalupo, Morinaldo, Cassinassa, Valdiana, Vagiana, Sulpiano, Fornace, San Grato.

Da queste terre ogni anno vengono prodotti grandi vini Piemontesi tra cui il Roero Arneis, Barbera, Nebbiolo, Roero, Barbaresco e Barolo.

CANTINA

La nostra cantina, situata nella parte alta di Montà, racchiude l'incontro tra vecchio e nuovo ed è qui che la tradizione e le nuove tecnologie si incontrano per trasformare il prodotto dalla materia prima in vino.





Trevitis



L'azienda dispone di una cantina dove sono state introdotte le ultime tecnologie per la vinificazione e l'affinamento del vino. Per la lavorazione dei vini utilizziamo tecnologie come la pressa soffice e vasche termo condizionate, insieme ad un impianto di imbottigliamento e celle frigorifere dove il vino viene riposto per affinarsi.

Le grandi vasche in acciaio inox a temperatura controllata, gli impianti di condizionamento dell'aria per un controllo costante della temperatura e dell'umidità, insieme alle mani esperte dei nostri tecnici, consentono di ottenere prodotti di elevato livello qualitativo.

Un'ala della cantina è poi riservata all'invecchiamento e affinamento dei vini rossi di qualità superiore in piccole botti di rovere; un luogo dove il tempo sembra scorrere più lentamente, dove il silenzio, il profumo del legno e la penombra si amalgamano in un connubio che sembra quasi surreale e magico.

FILOSOFIA AZIENDALE

La famiglia Marchisio coltiva vigne e produce vino da oltre settant'anni e vede ora, in questo inizio di nuovo millennio, la terza generazione alla sua guida, mentre la quarta muove i suoi primi passi.

E' un lungo periodo dunque, durante il quale l'azienda è passata - come tutti i produttori Italiani - attraverso momenti di disordinato sviluppo, crescite entusiasmanti ma anche drammatiche crisi che hanno messo a rischio l'intero settore vitivinicolo Italiano

Fu, quello, il momento della selezione che permise la sopravvivenza ed un ulteriore sviluppo delle aziende sane e "vere", a detrimento di quelle che così non erano.

Da quel momento, la Famiglia Marchisio ebbe chiaro in mente che solamente la costante ricerca e miglioramento della qualità avrebbe garantito il futuro dell'azienda e che solamente riuscendo ad entrare in sintonia con il mercato più adatto ad essa, l'azienda avrebbe potuto pianificare il proprio sviluppo.



Trevitis



In breve , questi due semplici concetti di conduzione aziendale ; Qualità ed incontro con il Mercato , sono stati i cardini , le fondamenta o , come si direbbe oggi , LA FILOSOFIA dell'azienda dagli anni ottanta in poi .

Concetti semplici , in fondo ma grandemente impegnativi , visto che il solo termine "Qualità" , coinvolge una infinità di aspetti : Dal modo di coltivare le vigne con metodi sempre meno invasivi e più rispettosi dell'ambiente , all'adeguamento dei sistemi di vinificazione , alla cura nell'invecchiamento , fino ai sistemi di imbottigliamento . Oppure si pensi al termine "Incontro con il Mercato" che impone di conoscere e capire i settori commerciali cui l'azienda tende , selezionare e "vestire" i prodotti adeguatamente e , specialmente , proporre prezzi concorrenziali ed appetibili rispetto alla qualità offerta.

Consideriamo la linea di vini TREVITIS qui presentata , come l'eccellenza della nostra produzione , frutto dei lunghi anni di severo lavoro seguendo quei semplici concetti di produzione e politica commerciale . Tutte le cure di cui siamo stati capaci , sono state profuse nella produzione di questa linea di vini : Dalla accurata selezione dei vini , scelti dalla vinificazione delle uve delle vigne di maggior prestigio , alla cura e pazienza negli invecchiamenti . Dalla scelta delle bottiglie e dei tappi , alla sobria eleganza delle etichette e degli imballaggi e , infine dalla proposta di prezzi di vendita sicuramente attraenti .Attendiamo con ansia il momento in cui i nostri nuovi clienti stapperanno una delle nostre bottiglie ; E' il momento della verità . Il momento in cui i nostri clienti esprimono il loro giudizio . Un giudizio che finora ci ha premiati e che , ne siamo certi , continuerà a premiarci in futuro .





Trevitis

RISERVA GRAND CRU



DUCHET
BAROLO RISERVA
DOCG

UVE: 100% Nebbiolo

AFFINAMENTO: circa 60 mesi in legno botte grande e barrique

CARATTERISTICHE:

Visiva: rosso rubino con riflessi granata all'invecchiamento

Olfattiva: elegante, di grande intensità e aromi rosa appassita

Gustativa: di grande corpo con sentori speziati e liquirizia

FORMATO: 0.75 cl.



SERVAI
BARBARESCO RISERVA
DOCG

UVE: 100% Nebbiolo

AFFINAMENTO: circa 60 mesi in legno botte grande e barrique

CARATTERISTICHE:

Visiva: rosso rubino con riflessi granata all'invecchiamento

Olfattiva: profumo fragrante con sentori di spezie

Gustativa: sensazioni di viola con un elegante tannicità

FORMATO: 0.75 cl.



Trevitis

RISERVA GRAND CRU



CAGIRA
ROERO RISERVA
DOCG

UVE: 100% Nebbiolo

AFFINAMENTO: circa 60 mesi in legno botte grande e barrique

CARATTERISTICHE:

Visiva: rosso rubino con riflessi granata all'invecchiamento

Olfattiva: bouquet ampio e intenso con sentori di frutta rossa appassita

Gustativa: minerale, intenso, con piacevoli fragranze mandorlate

FORMATO: 0.75 cl.



DURDUR
BARBERA SUPERIORE
DOC

UVE: 100% Barbera

AFFINAMENTO: circa 60 mesi in legno botte grande e barrique

CARATTERISTICHE:

Visiva: rosso rubino intenso con tipici riflessi violacei

Olfattiva: intenso e fruttato che ricorda la fragranza della prugna

Gustativa: pieno, avvolgente, di grande armonia con l'invecchiamento

FORMATO: 0.75 cl.



Trevitis

SELEZIONE TREVITIS



BAROLO
DOCG

UVE: 100% Nebbiolo

AFFINAMENTO: circa 12 mesi in legno botte grande e 7 mesi in barrique

CARATTERISTICHE:

Visiva: rosso rubino con riflessi granata

Olfattiva: bouquet di rosa

Gustativa: sentori di vaniglia e crosta di pane

FORMATO: 0.75 cl.



BARBARESCO
DOCG

UVE: 100% Nebbiolo

AFFINAMENTO: circa 9 mesi in legno botte grande e 7 mesi in barrique

CARATTERISTICHE:

Visiva: rosso rubino con riflessi granata

Olfattiva: sentori di viola

Gustativa: sentori tannici e di frutta secca

FORMATO: 0.75 cl.



ROERO
DOCG

UVE: 100% Nebbiolo

AFFINAMENTO: circa 6 mesi in legno botte grande e 7 mesi in barrique

CARATTERISTICHE:

Visiva: rosso rubino con riflessi granata

Olfattiva: etereo e intenso

Gustativa: fragranze speziate ed liquorizia e cacao.

FORMATO: 0.75 cl.



Trevitis

VINI CLASSICI



NEBBIOLO D'ALBA
DOC

UVE: 100% Nebbiolo

AFFINAMENTO: circa 7 mesi in botte di legno grande e 7 in acciaio

CARATTERISTICHE:

Visiva: rosso rubino con riflessi granata all'invecchiamento

Olfattiva: elegante, con aromi di mora e rosa appassita

Gustativa: di grande struttura, con tannini morbidi e sentori mandorlati.

FORMATO: 0.75 cl.



BARBERA D'ALBA
DOC

UVE: 100% Barbera

AFFINAMENTO: circa 4 mesi in botte di legno grande e 4 in acciaio

CARATTERISTICHE:

Visiva: rosso rubino intenso con tipici riflessi porpora

Olfattiva: complesso, con ampio bouquet di frutta rossa.

Gustativa: vellutato, con aromi di frutta matura e piacevole acidità

FORMATO: 0.75 cl.



Trevitis

VINI CLASSICI



DOLCETTO D'ALBA
DOC

UVE: 100% Dolcetto

AFFINAMENTO: circa 7 mesi in acciaio

CARATTERISTICHE:

Visiva: rosso rubino intenso con profondi riflessi violacei

Olfattiva: avvolgente, vinoso, ricordo dell'uva ammostata

Gustativa: pieno, elegante con accentuate note di frutta rossa

FORMATO: 0.75 cl.



ROERO ARNEIS
DOCG

UVE: 100% Arneis

AFFINAMENTO: circa 5 mesi in acciaio

CARATTERISTICHE:

Visiva: giallo paglierino tenue con riflessi verdolini

Olfattiva: bianco fruttato, fragrante con speciale profumo di mela

Gustativa: un bianco di gran corpo, minerale e un elegante retrogusto

FORMATO: 0.75 cl.



Trevitis

GRANDI FORMATI TREVITIS



BAROLO DOCG

UVE: 100% Nebbiolo

AFFINAMENTO: circa 12 mesi in legno botte grande e 7 mesi in barrique

CARATTERISTICHE:

Visiva: rosso rubino con riflessi granata

Olfattiva: bouquet di rosa

Gustativa: sentori di vaniglia e crosta di pane

FORMATO: 1.5 l.



BARBARESCO DOCG

UVE: 100% Nebbiolo

AFFINAMENTO: circa 9 mesi in legno botte grande e 7 mesi in barrique

CARATTERISTICHE:

Visiva: rosso rubino con riflessi granata

Olfattiva: sentori di viola

Gustativa: sentori tannici e di frutta secca

FORMATO: 1.5 l.



ROERO DOCG

UVE: 100% Nebbiolo

AFFINAMENTO: circa 6 mesi in legno botte grande e 7 mesi in barrique

CARATTERISTICHE:

Visiva: rosso rubino con riflessi granata

Olfattiva: etereo e intenso

Gustativa: fragranze speziate ed i liquirizia e cacao.

FORMATO: 1.5 l.



Bag in box

B.I.B. 5 Litri



B.I.B. 10 Litri

B.I.B. 20 Litri

