

# DURIO

Wine & Piedmont



**DURIO**

Vini affinati in acciaio

Aged in stainless steel

# DURIO

## Piemonte DOC Chardonnay "cip"

### DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Chardonnay  
Zona ubicazione vigneti: Agliano Terme (AT) - Piemonte  
Altitudine: 230 metri sul livello del mare  
Tipo di suolo: calcareo-argilloso  
Orientamento ed esposizione delle viti: nord  
Sistema di allevamento: Guyot  
Ceppi/ha: 4000  
Epoca vendemmia: prima settimana di Settembre  
Modalità di raccolta: Manuale

### DATI ENOLOGICI

Vinificazione in bianco: fermentazione medio-lunga (15-20 giorni) con lieviti selezionati, alla temperatura di 16° C.  
Fermentazione Malolattica: non svolta  
Affinamento: 5 mesi in acciaio inox.

### SERVIZIO E ABBINAMENTI

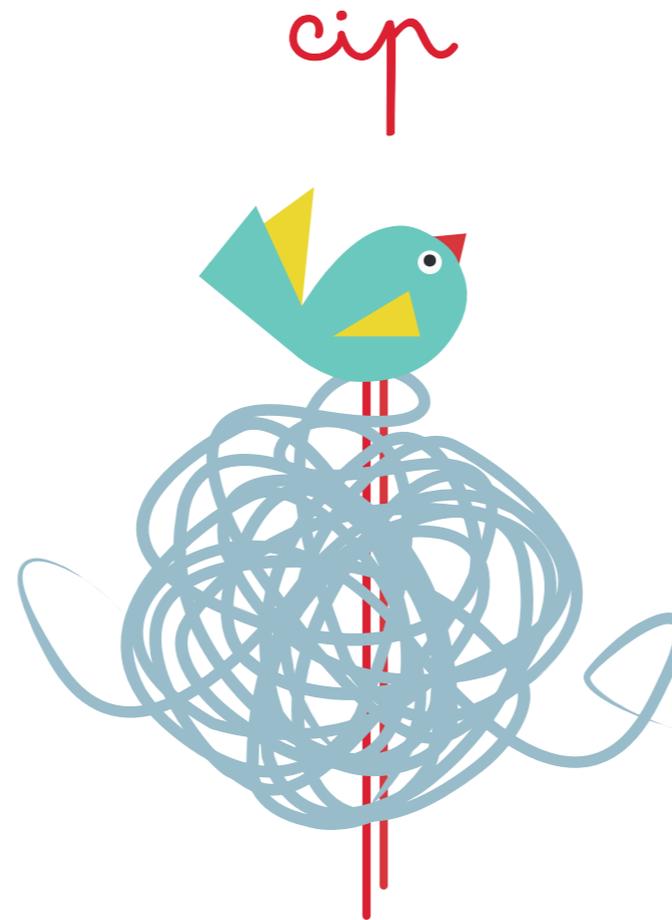
Questo vino si accompagna bene con piatti a base di pesce, primi o come aperitivo.  
Temperatura di Servizio: 10-12°C

### FORMATI DISPONIBILI

Bottiglie da 0,750 L

### SHELF-LIFE

Il vino si apprezza fino a 3-4 anni dalla vendemmia



### AGRONOMIC DATA

Wine varietal: Chardonnay  
Vineyards' location: Agliano Terme (AT) - Piedmont  
Elevation: 230 meters above sea level  
Soil type: Calcareous-clay soils.  
Vineyards' exposure and orientation: North  
Vine breeding: Guyot  
Plants/hectare: 4000  
Harvest period: first week of September  
Type of harvest: Manual

### ENOLOGICAL DATA

White vinification: medium-long fermentation (15-20 days) with selected yeasts, at a temperature of 16 ° C.  
Malolactic fermentation: no  
Ageing: 5 months in stainless steel.

### FOOD AND WINE PAIRING

This wine goes well with fish-based dishes, first courses or as an aperitif.  
Service temperature: 10-12°C

### AVAILABLE FORMATS

0.750 L bottles

### SHELF-LIFE

The wine is appreciated up to 3-4 years after the harvest

# DURIO

## Barbera d'Asti DOCG "perberto"

### DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Barbera  
Zona ubicazione vigneti: Agliano Terme (AT) - Piemonte  
Altitudine: 230 metri sul livello del mare  
Tipo di suolo: calcareo-argilloso  
Orientamento ed esposizione delle viti: nord  
Sistema di allevamento: Guyot  
Ceppi/ha: 4000  
Epoca vendemmia: seconda-terza settimana di Settembre  
Modalità di raccolta: Meccanica

### DATI ENOLOGICI

Vinificazione in rosso: con lieviti selezionati, macerazione di 3-4 giorni alla temperatura di 26° C. Fermentazione Malolattica: svolta, con batteri naturali non selezionati.  
Affinamento: 8 mesi in acciaio inox.

### SERVIZIO E ABBINAMENTI

Si accompagna con antipasti, pasta, carni bianche e formaggi.  
Temperatura di Servizio: 18-20°C

### FORMATI DISPONIBILI

Bottiglie da 0,750 L

### SHELF-LIFE

Il vino si apprezza fino a 5-6 anni dalla vendemmia



perberto

### AGRONOMIC DATA

Wine varietal: Barbera  
Vineyards' location: Agliano Terme (AT) - Piedmont  
Elevation: 230 meters above sea level  
Soil type: Calcareous-clay soils.  
Vineyards' exposure and orientation: North  
Vine breeding: Guyot  
Plants/hectare: 4000  
Harvest period: second and third week of September  
Type of harvest: mechanics

### ENOLOGICAL DATA

Red vinification: with selected yeasts, maceration for 3-4 days at a temperature of 26 ° C.  
Malolactic fermentation: carried out with unselected natural bacteria.  
Ageing: 8 months in stainless steel.

### SERVICE AND PAIRINGS

It goes well with appetizers, pasta, white meats and cheeses.  
Serving temperature: 18-20 ° C

### AVAILABLE FORMATS

0.750 L bottles

### SHELF-LIFE

The wine is appreciated up to 5-6 years after the harvest

# DURIO

## Monferrato DOC Bianco

### DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Arneis  
Zona ubicazione vigneti: Agliano Terme (AT) - Piemonte  
Altitudine: 220 metri sul livello del mare  
Tipo di suolo: calcareo-argilloso  
Orientamento ed esposizione delle viti: nord  
Sistema di allevamento: Guyot  
Ceppi/ha: 4000  
Epoca vendemmia: prima settimana di Settembre  
Modalità di raccolta: Manuale

### DATI ENOLOGICI

Vinificazione in bianco: fermentazione medio-lunga (15-20 giorni) con lieviti selezionati, alla temperatura di 16° C.  
Fermentazione Malolattica: non svolta  
Affinamento: 5 mesi in acciaio inox.

### SERVIZIO E ABBINAMENTI

Questo vino si accompagna bene con piatti a base di pesce, primi o come aperitivo.  
Temperatura di Servizio: 10-12°C

### FORMATI DISPONIBILI

Bottiglie da 0,750 L

### SHELF-LIFE

Il vino si apprezza fino a 3-4 anni dalla vendemmia

MONFERRATO  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
BIANCO

DURIO

### AGRONOMIC DATA

Wine varietal: Arneis  
Vineyards' location: Agliano Terme (AT) - Piedmont  
Elevation: 220 meters above sea level  
Soil type: Calcareous-clay soils.  
Vineyards' exposure and orientation: North  
Vine breeding: Guyot  
Plants/hectare: 4000  
Harvest period: first week of September  
Type of harvest: Manual

### ENOLOGICAL DATA

White vinification: medium-long fermentation (15-20 days) with selected yeasts, at a temperature of 16 ° C.  
Malolactic fermentation: no  
Ageing: 5 months in stainless steel.

### FOOD AND WINE PAIRING

This wine goes well with fish-based dishes, first courses or as an aperitif.  
Service temperature: 18-20°C

### AVAILABLE FORMATS

0.750 L bottles

### SHELF-LIFE

The wine is appreciated up to 3-4 years after the harvest

# DURIO

## Barbera d'Asti DOCG "L'Armatore"

### DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Barbera  
Zona ubicazione vigneti: Agliano Terme (AT) - Piemonte  
Altitudine: 215 metri sul livello del mare  
Tipo di suolo: calcareo-argilloso  
Orientamento ed esposizione delle viti: nord  
Sistema di allevamento: Guyot  
Ceppi/ha: 4000  
Epoca vendemmia: seconda metà di Settembre  
Modalità di raccolta: Manuale

### DATI ENOLOGICI

Vinificazione in rosso: con lieviti selezionati, macerazione di 6-7 giorni alla temperatura di 28° C.  
Fermentazione Malolattica: svolta, con batteri naturali non selezionati.  
Affinamento: 9 mesi in acciaio inox.

### SERVIZIO E ABBINAMENTI

Si accompagna con carni rosse, selvaggina, formaggi saporiti/stagionati e piatti grassi.  
Temperatura di Servizio: 18-20°C

### FORMATI DISPONIBILI

Bottiglie da 0,750 L

### SHELF-LIFE

Il vino si apprezza fino a 8-10 anni dalla vendemmia

BARBERA D'ASTI  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA

*L'Armatore*

DURIO

### AGRONOMIC DATA

Wine varietal: Barbera  
Vineyards' location: Agliano Terme (AT) - Piedmont  
Elevation: 215 meters above sea level  
Soil type: Calcareous-clay soils.  
Vineyards' exposure and orientation: North  
Vine breeding: Guyot  
Plants/hectare: 4000  
Harvest period: second part of September  
Type of harvest: manual

### ENOLOGICAL DATA

Red vinification: with selected yeasts, maceration for 6-7 days at a temperature of 28 ° C.  
Malolactic fermentation: carried out with unselected natural bacteria.  
Ageing: 9 months in stainless steel.

### SERVICE AND PAIRINGS

It goes well with red meat, game, strong/matured cheeses and fat dishes.  
Serving temperature: 18-20 ° C

### AVAILABLE FORMATS

0.750 L bottles

### SHELF-LIFE

The wine is appreciated up to 8-10 years after the harvest

**DURIO**

Vini affinati in legno

Aged in oak

# DURIO

## Monferrato Bianco DOC "Villanova"

### DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Arneis  
Zona ubicazione vigneti: Agliano Terme (AT) - Piemonte  
Altitudine: 220 metri sul livello del mare  
Tipo di suolo: calcareo-argilloso  
Orientamento ed esposizione delle viti: nord  
Sistema di allevamento: Guyot  
Ceppi/ha: 4000  
Epoca vendemmia: prima settimana di Settembre  
Modalità di raccolta: Manuale

### DATI ENOLOGICI

Vinificazione in bianco: dopo una prima parte di fermentazione in acciaio viene trasferita nei legno nell'ultima fase di fermentazione  
Fermentazione Malolattica: non svolta  
Affinamento: 8 mesi in legno

### SERVIZIO E ABBINAMENTI

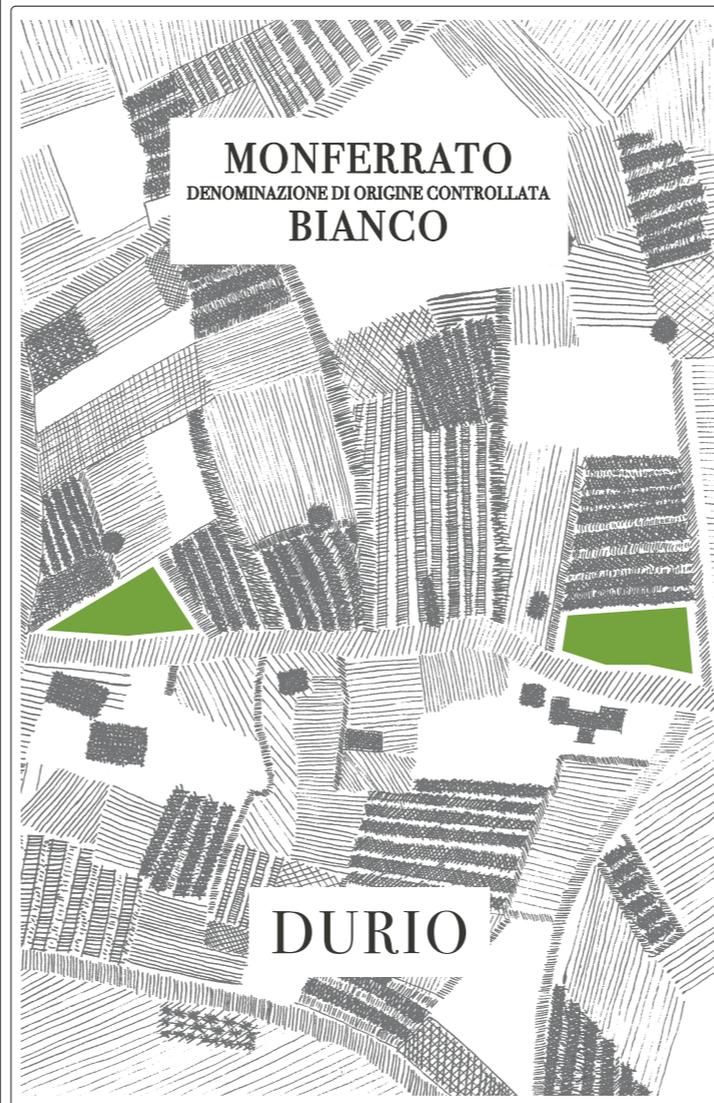
Questo vino si accompagna bene con piatti a base di pesce, carni bianche e formaggio.  
Temperatura di Servizio: 12-14°C

### FORMATI DISPONIBILI

Bottiglie da 0,750 L

### SHELF-LIFE

Il vino si apprezza fino a 7-8 anni dalla vendemmia



### AGRONOMIC DATA

Wine varietal: Arneis  
Vineyards' location: Agliano Terme (AT) - Piedmont  
Elevation: 220 meters above sea level  
Soil type: Calcareous-clay soils.  
Vineyards' exposure and orientation: North  
Vine breeding: Guyot  
Plants/hectare: 4000  
Harvest period: first week of September  
Type of harvest: Manual

### ENOLOGICAL DATA

White vinification: after a first part of fermentation in steel, it is transferred to the wood in the last fermentation phase  
Malolactic fermentation: no  
Ageing: 8 months in wood

### SERVE AND PAIRINGS

This wine goes well with fish dishes, white meats and cheese.  
Serving temperature: 12-14 °C

### AVAILABLE FORMATS

0.750 L bottles

### SHELF-LIFE

The wine is appreciated up to 7-8 years after the harvest

# DURIO

## Grignolino d'Asti DOC

### DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Grignolino  
Zona ubicazione vigneti: Agliano Terme (AT) - Piemonte  
Altitudine: 240 metri sul livello del mare  
Tipo di suolo: calcareo-argilloso  
Orientamento ed esposizione delle viti: Nord-Ovest  
Sistema di allevamento: Guyot  
Ceppi/ha: 4000  
Epoca vendemmia: terza-quarta settimana di Settembre  
Modalità di raccolta: Manuale

### DATI ENOLOGICI

Vinificazione in rosso: con lieviti selezionati, macerazione di 4/5 giorni alla temperatura di 26° C.  
Fermentazione Malolattica: svolta, con batteri naturali non selezionati.  
Affinamento: a fine fermentazione trasferimento in botti francesi per circa 10 mesi.

### SERVIZIO E ABBINAMENTI

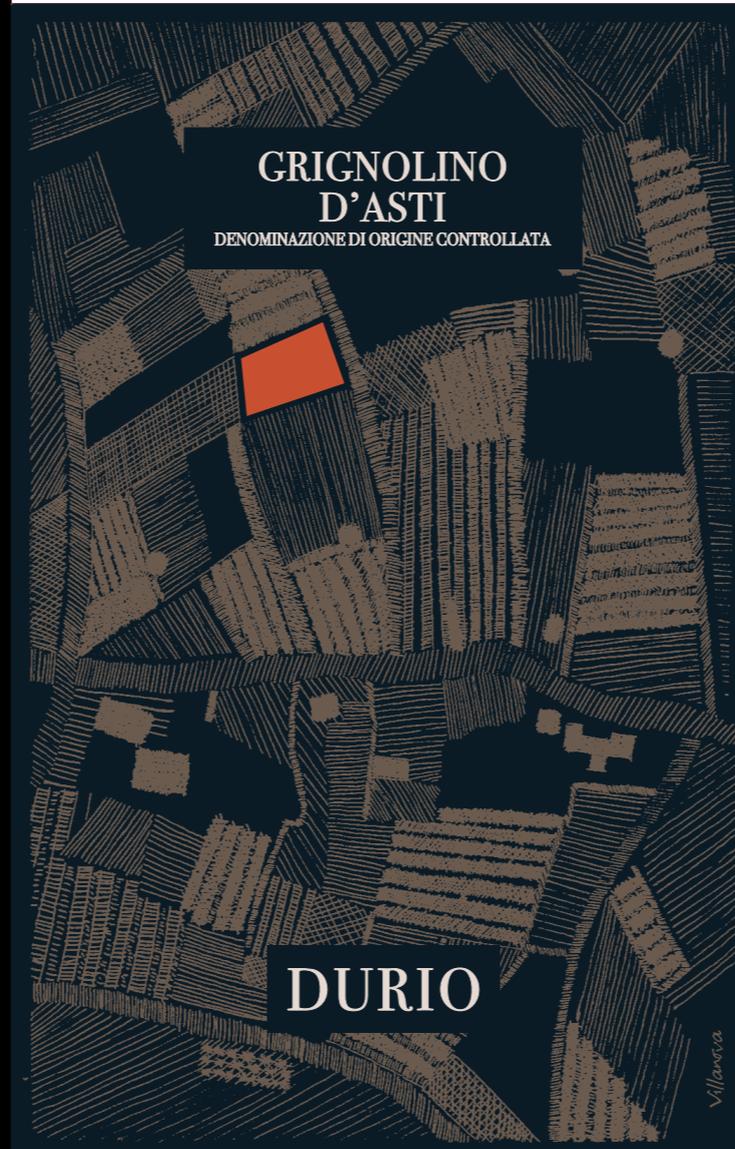
Questo vino si accompagna bene con piatti a base di pesce, carni bianche e formaggio.  
Temperatura di Servizio: 12-14°C

### FORMATI DISPONIBILI

Bottiglie da 0,750 L

### SHELF-LIFE

Il vino si apprezza fino a 7-8 anni dalla vendemmia



### AGRONOMIC DATA

Wine varietal: Grignolino  
Vineyards' location: Agliano Terme (AT) - Piedmont  
Elevation: 240 meters above sea level  
Soil type: Calcareous-clay soils.  
Vineyards' exposure and orientation: North-West  
Vine breeding: Guyot  
Plants/hectare: 4000  
Harvest period: third-fourth week of September  
Type of harvest: Manual

### ENOLOGICAL DATA

Red vinification: with selected yeasts, 4/5 days maceration at 26° C.  
Malolactic fermentation: yes, with natural bacteria not selected.  
Refinements: at the end of fermentation, transfer to French barrels for about 10 months.

### SERVE AND PAIRINGS

This wine goes well with fish dishes, white meats and cheese.  
Serving temperature: 12-14 ° C

### AVAILABLE FORMATS

0.750 L bottles

### SHELF-LIFE

The wine is appreciated up to 7-8 years after the harvest

# DURIO

## Barbera d'Asti DOCG Superiore "Pesasco"

### DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Barbera  
Zona ubicazione vigneti: Agliano Terme (AT) - Piemonte  
Altitudine: 250 metri sul livello del mare  
Tipo di suolo: calcareo-argilloso  
Orientamento ed esposizione delle viti: nord  
Sistema di allevamento: Guyot  
Ceppi/ha: 4000  
Epoca vendemmia: ultima settimana di Settembre/prima settimana di Ottobre  
Modalità di raccolta: Manuale

### DATI ENOLOGICI

Vinificazione in rosso: con lieviti selezionati, macerazione di 7 giorni alla temperatura di 28° C.  
Fermentazione Malolattica: svolta, con batteri naturali non selezionati.  
Affinamento: 6 mesi in acciaio inox e 12 mesi in botte di rovere di slavonia (1000L).

### SERVIZIO E ABBINAMENTI

Si accompagna con carni rosse, selvaggina, formaggi saporiti/stagionati e piatti grassi.  
Temperatura di Servizio: 18-20°C

### FORMATI DISPONIBILI

Bottiglie da 0,750 L

### SHELF-LIFE

Il vino si apprezza fino a 10-12 anni dalla vendemmia

**BARBERA D'ASTI**  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA  
**SUPERIORE**

*Pesasco*

**DURIO**

### AGRONOMIC DATA

Wine varietal: Barbera  
Vineyards' location: Agliano Terme (AT) - Piedmont  
Elevation: 250 meters above sea level  
Soil type: Calcareous-clay soils.  
Vineyards' exposure and orientation: North  
Vine breeding: Guyot  
Plants/hectare: 4000  
Harvest period: final week of September/first week of October  
Type of harvest: Manual

### ENOLOGICAL DATA

Red vinification: with selected yeasts, 7 days maceration at 28° C.  
Malolactic fermentation: yes, with natural bacteria not selected.  
Refinements: about 6 months in stainless steel and 12 months in slavian barrels (1000L).

### SERVE AND PAIRINGS

It goes well with red meat, game, strong/matured cheeses and fat dishes. Service temperature: 18-20°C

### AVAILABLE FORMATS

0.750 L bottles

### SHELF-LIFE

The wine is appreciated up to 10-12 years after the harvest

# DURIO

## Nizza DOCG "Pragerolamo"

### DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Barbera  
Zona ubicazione vigneti: Agliano Terme (AT) - Piemonte  
Altitudine: 205 metri sul livello del mare  
Tipo di suolo: calcareo-sabbioso  
Orientamento ed esposizione delle viti: Sud  
Sistema di allevamento: Guyot  
Ceppi/ha: 4000  
Epoca vendemmia: ultima settimana di Settembre/prima settimana di Ottobre  
Modalità di raccolta: Manuale

### DATI ENOLOGICI

Vinificazione in rosso: con lieviti selezionati, macerazione di 7 giorni alla temperatura di 28° C.  
Fermentazione Malolattica: svolta, con batteri naturali non selezionati.  
Affinamento: finita la fermentazione va in tonneaux per 18 mesi.

### SERVIZIO E ABBINAMENTI

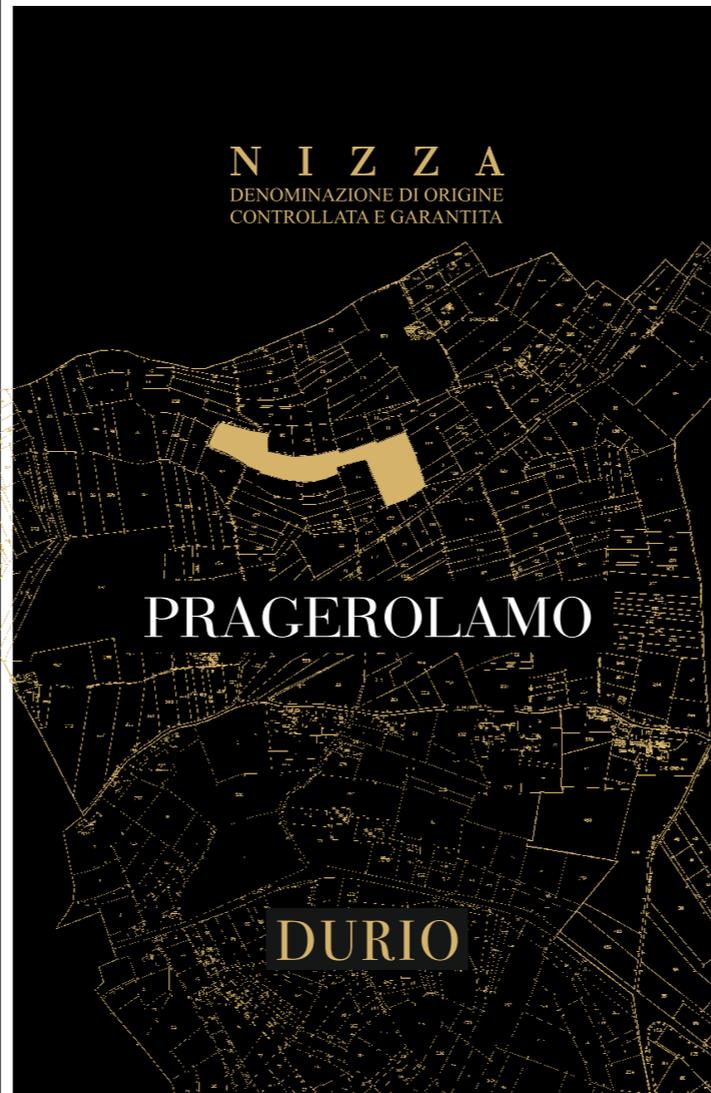
Si accompagna con carni rosse, selvaggina, formaggi saporiti/stagionati e piatti grassi.  
Temperatura di Servizio: 18-20°C

### FORMATI DISPONIBILI

Bottiglie da 0,750 L e magnum

### SHELF-LIFE

Il vino si apprezza fino a 15 anni dalla vendemmia



### AGRONOMIC DATA

Wine varietal: Barbera  
Vineyards' location: Agliano Terme (AT) - Piedmont  
Elevation: 250 meters above sea level  
Soil type: Calcareous-sandy  
Vineyards' exposure and orientation: South  
Vine breeding: Guyot  
Plants/hectare: 4000  
Harvest period: final week of September/first week of October  
Type of harvest: Manual

### ENOLOGICAL DATA

Red vinification: with selected yeasts, 7 days maceration at a temperature of 28 ° C.  
Malolactic fermentation: carried out with unselected natural bacteria.  
Ageing: after fermentation it goes in tonneaux for 18 months.

### SERVE AND PAIRINGS

It goes well with red meats, game, savory / aged cheeses and fatty dishes.  
Serving temperature: 18-20 ° C

### AVAILABLE FORMATS

0.750 L and magnum bottles (1,5L)

### SHELF-LIFE

The wine is appreciated up to 15 years after the harvest

# DURIO

## Monferrato DOC Rosso

### DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Nebbiolo

Zona ubicazione vigneti: Agliano Terme (AT) - Piemonte

Altitudine: 210 metri sul livello del mare

Tipo di suolo: calcareo-argilloso

Orientamento ed esposizione delle viti: pianeggiante

Sistema di allevamento: Guyot

Cepi/ha: 4000

Epoca vendemmia: ultima settimana di Settembre/prima settimana di Ottobre

Modalità di raccolta: Manuale

### DATI ENOLOGICI

Vinificazione in rosso: con lieviti selezionati, macerazione di 7 giorni alla temperatura di 28° C.

Fermentazione Malolattica: svolta, con batteri naturali non selezionati.

Affinamento: 6 mesi in acciaio inox e 12 mesi in botte di rovere di slavonia

### SERVIZIO E ABBINAMENTI

Si accompagna con carni rosse, selvaggina, formaggi saporiti/stagionati e piatti grassi.

Temperatura di Servizio: 18-20°C

### FORMATI DISPONIBILI

Bottiglie da 0,750 L e magnum

### SHELF-LIFE

Il vino si apprezza fino a 15 anni dalla vendemmia

MONFERRATO  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
ROSSO

DURIO

### AGRONOMIC DATA

Wine varietal: Barbera

Vineyards' location: Agliano Terme (AT) - Piedmont

Elevation: 210 meters above sea level

Soil type: Calcareous-sandy

Vineyards' exposure and orientation: plane

Vine breeding: Guyot

Plants/hectare: 4000

Harvest period: final week of September/first week of October

Type of harvest: Manual

### ENOLOGICAL DATA

Red vinification: with selected yeasts, 7 days maceration at a temperature of 28 ° C.

Malolactic fermentation: carried out with unselected natural bacteria.

Ageing: about 6 months in stainless steel and 12 months in slavian barrels

### SERVE AND PAIRINGS

It goes well with red meats, game, savory / aged cheeses and fatty dishes.

Serving temperature: 18-20 ° C

### AVAILABLE FORMATS

0.750 L and magnum bottles (1,5L)

### SHELF-LIFE

The wine is appreciated up to 15 years after the harvest

# DURIO

---

Mail: [info@duriowines.com](mailto:info@duriowines.com)



DURIO wines



durio\_wines

Alessandro Cell. phone: +39 331 1591587

Regione Montà 9

14041 - Agliano Terme (AT)

Piedmont - Italy

GPS Coordinates: 44.77887, 8.23050

---

[www.duriowines.com](http://www.duriowines.com)