



Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte

province di Biella, Novara, Vercelli
e Verbano Cusio Ossola



- | | |
|-------------------------|----------------------|
| ■ Boca Doc | ■ Gattinara Docg |
| ■ Bramaterra Doc | ■ Ghemme Docg |
| ■ Colline Novaresi Doc | ■ Lessona Doc |
| ■ Coste della Sesia Doc | ■ Sizzano Doc |
| ■ Fara Doc | ■ Valli Ossolane Doc |

Territorio, cultura storica e abilità: il segreto dei nostri grandi vini

DOVE SIAMO



Questo nostro lembo di terra che va dalle Alpi fino al lago Maggiore ha alle spalle il massiccio del Monte Rosa, il secondo Monte più alto d'Europa con i suoi 4.600 metri che felicemente determina il microclima dell'Alto Piemonte.

Questo Territorio è protetto dai venti freddi del Nord e contemporaneamente, nelle stagioni calde, beneficia di venti freschi dai ghiacciai alle valli che portano frescura notturna e ventilazione ai vigneti, creando così un microclima ideale per l'intensità aromatica e la coltivazione del grande Principe dei Vitigni: il Nebbiolo.

Alto Piemonte e vini di qualità: un legame che ha profonde radici storiche e che appare ormai inscindibile.

L'Alto Piemonte ha una conformazione collinare storicamente vocata alla viticoltura e una ricchezza di suoli che si esprime e si ritrova nei nostri vini di grande pregio e che fa apparire questa terra "privilegiata".

Il vino, come altri prodotti del lavoro e dell'operosità dell'uomo, non nasce "per caso", anzi, è ormai convinzione unanime il credo opposto e cioè che solo grazie a un territorio con queste peculiarità, a una cultura storica, a una abilità radicata attenta alla salvaguardia e alla valorizzazione delle proprie esperienze, possano nascere grandi vini con un importante carattere.

Il Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte tutela, valorizza e promuove, dal 1999, l'immagine di questi vini delle province di Biella, Novara, Vercelli e Verbania Cusio Ossola ne diffonde la conoscenza e promuove iniziative atte a valorizzare le storiche Denominazioni di Origine: due Docg (Gattinara e Ghemme) e otto Doc (Boca, Bramaterra, Colline Novaresi, Coste della Sesia, Fara, Lessona, Sizzano e Valli Ossolane). Attualmente le aziende che aderiscono al Consorzio rappresentano la quasi totalità della produzione; sono presenti marchi di antichissima tradizione locale e altri di nascita recente, aziende di dimensioni importanti e aziende con produzioni limitatissime.

Dall'incontro tra questo diverso panorama di realtà produttive continuano a scaturire quegli eccellenti risultati che hanno portato molti vini dell'Alto Piemonte a riscuotere importanti consensi e a raggiungere una accreditata posizione sia nel panorama nazionale sia internazionale.



Un grande patrimonio vitivinicolo tutto da scoprire

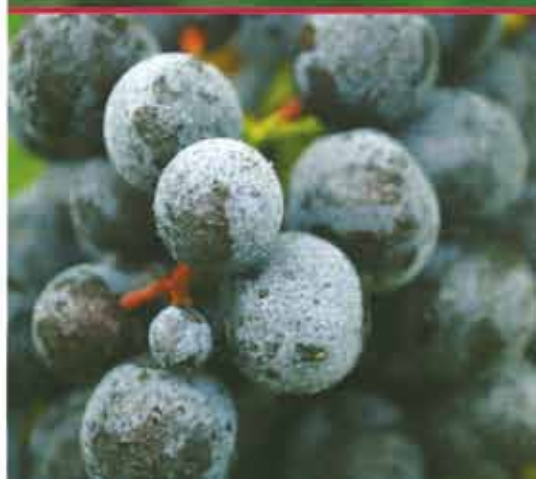
In un tempo nemmeno poi così tanto lontano, qualche decennio, l'Alto Piemonte è stato un unico fittissimo vigneto, ridotto via via drasticamente dall'industrializzazione vissuta a partire dal Dopoguerra che ha interessato tutta la Valsesia. Eppure, il nostro è da sempre un territorio vocato per la produzione di vini di grandi qualità e finezza. In questo contesto i piccoli produttori rimasti hanno saputo preservare un patrimonio di identità che fa di questi luoghi un mercato esente dalla standardizzazione del gusto. Infatti, oggi sempre più appassionati e intenditori vanno alla ricerca di denominazioni meno "inflazionate".

Geologicamente parlando l'Alto Piemonte è una zona molto diversificata, come dimostrano i diversi colori della terra e della roccia. Partendo dall'estremo Ovest della denominazione Coste della Sesia troviamo sedimenti marini adagiati su fondi alluvionali o su fondi porfirici. Proseguendo verso Est troviamo porfidi e pietre di origine vulcanica. La zona del Bramaterra è la più variegata: se la maggior parte delle vigne si estende su un blocco di porfido, ai margini occidentali e meridionali troviamo depositi marini simili a quelli di Lessona. A Gattinara le zone vitate sorgono sopra a blocchi di porfido ocra-bruno molto compatti e duri, friabili solo in superficie. Al di là del fiume Sesia, all'interno della Denominazione Colline Novaresi, troviamo i porfidi di Boca, di color rosa acceso, talmente friabili che diventano polvere e sono poverissimi di humus.

Più a Sud infine, a farla da padrone sono i terreni poco compatti, ghiaiosi, soggetti a infiltrazioni d'acqua piovana, molto ricchi di ferro e di magnesio. Lungo questa costa orientale del fiume, si susseguono da Nord a Sud le denominazioni comunali di Ghemme, Fara e Sizzano, molto omogenee dal punto di vista geologico.

Risalendo a nord ci immergiamo nei rilievi dell'Ossola ed all'interno della denominazione Valli Ossolane. Il territorio vitivinicolo è composto da terrazzamenti con forte pendenza sui versanti delle valli del fiume Toce. E' una zona di morene con varietà di suoli, grande concentrazione granitica ed una complessa ricchezza minerale.

Le morene, le sabbie e i porfidi dell'Alto Piemonte sono terreni molto acidi e conferiscono al vino strutture complesse e molto minerali. Inoltre, i venti freddi che scendono dal Monte Rosa e dalle Alpi e che determinano forti escursioni termiche tra il giorno e la notte, favoriscono lo sviluppo di profili aromatici singolari che spaziano dalle erbe officinali alle spezie.



Le Denominazioni a ovest e a est del fiume Sesia



COSTE DELLA SESIA DOC

Composizione: per le tipologie rosso e rosato con uve Nebbiolo per almeno il 50%, possono concorrere per l'altro 50% altri vitigni a bacca rossa non aromatici autorizzati dalla Regione Piemonte. Per la tipologia bianco deve essere utilizzato il vitigno Erbaluce al 100%.

La denominazione seguita dalle specificazioni *Nebbiolo* o *Spanna*, *Vespolina*, *Uva Rara* e *Croatina* è riservata ai vini ottenuti da uve di vitigno Nebbiolo, Vespolina, Uva Rara e Croatina per almeno l'85%.

Possono concorrere altri vitigni non aromatici, raccomandati o autorizzati dalla Regione Piemonte.

Zona di produzione:

territori amministrativi dei seguenti comuni: Gattinara, Roasio, Lozzolo, Serravalle Sesia in provincia di Vercelli; Lessona, Masserano, Brusnengo, Curino, Villa del Bosco, Sostegno, Cossato, Mottalciata, Candelo, Quaregna, Cerreto Castello, Valdengo, Vigliano Biellese in provincia di Biella.

Fanno parte dell'albo vigneti del vino DOC "Coste della Sesia" i vigneti iscritti agli albi dei vini DOCG Gattinara e DOC Lessona e Bramaterra. Le uve destinate a Coste della Sesia DOC *bianco* devono avere una gradazione minima naturale di 9,5%, per le coste della Sesia *rosso, rosato*, *Croatina*, *Uva Rara* e *Vespolina* di 10,00% e per Coste della Sesia *Nebbiolo* di 10,50%.

GATTINARA DOCG

Composizione: da uve Nebbiolo (Spanna) con minimo il 90%. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve dei vitigni Vespolina e Bonarda purché complessivamente non superino il 10%.

Zona di produzione:

esclusivamente il territorio comunale di Gattinara. Per avere diritto alla denominazione di origine controllata e garantita il vino Gattinara deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento di 35 mesi, di cui almeno 24 in botti di legno. Le uve destinate a Gattinara DOCG devono avere una gradazione minima naturale di 12%. Il Gattinara DOCG può avere la designazione *riserva* se ha titolo alcolometrico minimo naturale del 12,50% e periodo di invecchiamento di 47 mesi, di cui almeno 36 in botti di legno.

LESSONA DOC

Composizione: da uve Nebbiolo (Spanna) con minimo dell'85%. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve dei vitigni Vespolina e Uva Rara (Bonarda Novarese) fino ad un massimo del 15%.

Zona di produzione:

esclusivamente il territorio del comune di Lessona. Per avere diritto alla denominazione di origine controllata il vino Lessona deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento di 22 mesi, di cui almeno 12 in botti di legno. Le uve destinate a Lessona DOC devono avere una gradazione minima naturale di 11,50%. Il Lessona DOC può avere la designazione *riserva* se ha titolo alcolometrico minimo naturale del 12% e periodo di invecchiamento di 46 mesi, di cui almeno 30 in botti di legno.

BRAMATERRA DOC

Composizione: da uve Nebbiolo (Spanna) con una percentuale variabile dal 50 al 80%. Possono concorrere le uve dei vitigni Croatina per un massimo del 30%, Uva rara (Bonarda Novarese) e Vespolina, da sole o congiuntamente, fino a un massimo del 20%.

Zona di produzione:

terreni comunali di Masserano, Brusnengo, Curino, Roasio, Villa del Bosco, Sostegno e Lozzolo. Per avere diritto alla denominazione di origine controllata il vino Bramaterra deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento di 22 mesi, di cui almeno 18 mesi in botti di legno. Le uve destinate al vino Bramaterra DOC devono avere una gradazione minima naturale di 11,50%. Il Bramaterra DOC può avere la designazione *riserva* se ha titolo alcolometrico minimo naturale di 12% e un periodo di invecchiamento di 34 mesi, di cui 24 in botti di legno.

COLLINE NOVARESI DOC

Composizione: nelle tipologie rosso, rosato e Novello da uve Nebbiolo per almeno il 50%, possono concorrere altri vitigni a bacca rossa non aromatici autorizzati dalla Regione Piemonte. La tipologia bianco deve essere composta da vitigno Erbaluce al 100%. Per le tipologie Nebbiolo, Barbera, Croatina, Uva Rara, Vespolina con almeno 85% del singolo vitigno.

Zona di produzione:

territori amministrativi dei seguenti comuni: Agrate Conturbia, Barengo, Boca, Bogogno, Borgomanero, Briona, Cavaglietto, Cavaglio d'Agogna, Cavallirio, Cressa, Cureggio, Fara Novarese, Fontaneto d'Agogna, Gattico, Ghemme, Grignasco, Maggiora, Marano Ticino, Mezzomerico, Oleggio, Prato Sesia, Romagnano Sesia, Sizzano, Suno, Vaprio d'Agogna e Veruno, tutti in provincia di Novara.

Le uve destinate alla produzione dei Vini Colline Novaresi devono avere una gradazione minima naturale di 10,50 % Vol.

GHEMME DOCG

Composizione: da uve Nebbiolo (Spanna) minimo 85%. Possono concorrere da sole o congiuntamente, le uve dei vitigni Vespolina e Uva Rara (Bonarda Novarese) fino ad un massimo del 15%.

Zona di produzione:

tutto il territorio del comune di Ghemme e una parte del territorio del comune di Romagnano Sesia. Per avere diritto alla denominazione di origine controllata e garantita il vino Ghemme deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento di 34 mesi, di cui almeno 18 in botti di legno e 6 mesi in bottiglia. Le uve destinate a Ghemme DOCG devono avere una gradazione minima naturale di 11,50%.

Il Ghemme DOCG può avere la designazione *riserva* se ha titolo alcolometrico minimo naturale del 12% e un periodo di invecchiamento di 46 mesi di cui 24 in botti di legno e 6 mesi in bottiglia.

BOCA DOC

Composizione: da uve Nebbiolo (Spanna) dal 70 al 90%. Possono concorrere da sole o congiuntamente, le uve dei vitigni Vespolina e uva Rara (Bonarda Novarese) fino a un massimo del 30%.

Zona di produzione:

tutto il territorio del comune di Boca e in parte quelli di Maggiora, Cavallirio, Prato Sesia e Grignasco. Per avere diritto alla denominazione di origine controllata il vino Boca deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento di 34 mesi, di cui almeno 18 in botti di legno. Le uve destinate a Boca DOC devono avere una gradazione minima naturale di 11,50%. Il Boca DOC può avere la designazione *riserva* se ha titolo alcolometrico minimo naturale del 12% e un periodo di invecchiamento di 46 mesi, di cui 24 in botti di legno.

FARA DOC

Composizione: da uve Nebbiolo (Spanna) dal 50% al 70%. Possono concorrere da sole o congiuntamente, le uve dei vitigni Vespolina e uva Rara (Bonarda Novarese) fino a un massimo del 50%. Possono inoltre concorrere uve a bacca rossa, non aromatiche, provenienti da vigneti idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte nella misura massima del 10%.

Zona di produzione:

territori amministrativi dei comuni di Fara e Briona. Per avere diritto alla denominazione di origine controllata il vino Fara deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento di 22 mesi, di cui almeno 12 in botti di legno. Le uve destinate a Fara DOC devono avere una gradazione minima naturale di 11,50%. Il Fara DOC può avere la designazione *riserva* se ha titolo alcolometrico minimo naturale del 12% e un periodo di invecchiamento di 34 mesi, di cui 20 in botti di legno.

SIZZANO DOC

Composizione: da uve Nebbiolo (Spanna) dal 50% al 70%. Possono concorrere da sole o congiuntamente, le uve dei vitigni Vespolina e uva Rara (Bonarda Novarese) dal 30% al 50%. Possono inoltre concorrere uve a bacca rossa, non aromatiche, provenienti da vigneti idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte nella misura massima del 10%.

Zona di produzione:

territorio amministrativo del comune di Sizzano. Per avere diritto alla denominazione di origine controllata il vino Sizzano deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento di 22 mesi, di cui almeno 16 in botti di legno. Le uve destinate al Sizzano DOC devono avere una gradazione minima naturale di 11,50%. Il Sizzano DOC può avere la designazione *riserva* se ha titolo alcolometrico minimo naturale del 12% e un periodo di invecchiamento di 34 mesi, di cui 24 in botti di legno.

VALLI OSSOLANE DOC

Composizione: tipologia Rosso, uve Nebbiolo, Croatina o Merlot, da soli o congiuntamente per almeno il 60% ed altri vitigni a bacca rossa non aromatici per massimo il 40%. La tipologia Bianco da uve Chardonnay per almeno il 60% ed altri vitigni a bacca bianca non aromatici per massimo il 40%. Le tipologie Nebbiolo e Nebbiolo Superiore da almeno 85% di uve nebbiolo, possono concorrere fino ad un massimo del 15% altri vitigni a bacca nera non aromatici ammessi dalla Regione Piemonte.

Zone di Produzione: i territori amministrativi dei seguenti Comuni della provincia del Verbano Cusio Ossola: Beura, Cardezza, Bognanco, Crevoladossola, Crodo, Domodossola, Masera, Montecrestese, Montescheno, Pallanzeno, Piedimulera, Pieve Vergonte, Premosello, Ornavasso, Trontano, Viganella, Villadossola, Vogogna. Le uve destinate alla produzione del "Valli Ossolane" Nebbiolo Superiore devono avere un titolo alcolometrico minimo di 11% Vol. Il "Valli Ossolane" Nebbiolo Superiore deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento minimo di 13 mesi, di cui mesi in contenitori in legno.

I Produttori iscritti al Consorzio di Tutela

■ Provincia di Biella

ANTONIOTTI MATTIA - Vicolo Antoniotti, 13029 Sostegno (BI) - Tel. +39 0163 860309 - antoniottidilio@libero.it
AZIENDE AGRICOLE SELLA S.r.l. - Via IV Novembre, 130 - 13835 Lessona (BI) - Tel. +39 015 99455 - aziendeagricolesella@virgilio.it
CASSINA PIETRO - Via IV Novembre, 171 - 13853 Lessona (BI) - Tel. +39 333 2518903 - pietro.cassina@libero.it
CENTOVIGNE - Via Castello, 31 - Fraz. Castellengo 13836 Cossato (BI) - Tel. +39 335 5252890 - info@centovigne.it
CLERICO MASSIMO - Via Cappa Dario, 17/a - 13853 Lessona (BI) - Tel. +39 015 982176 - massimo.clerico@virgilio.it
COLOMBERA CARLO - Cascina Cottignano - 13866 Masserano (BI) - Tel. +39 015 96967 - colomberavino@gmail.com
LA BADINA di Betta Linda - c/na Badina, 1 - 13853 Lessona (BI) - Tel. +39 015 981071 - saradibetta@gmail.com
LA PREVOSTURA soc. agr. di Bellini Marco - Cascina Prevostura, 1 - 13853 Lessona (BI) - Tel. +39 015 8853188 - info@laprevostura.it
LE PIANELLE s.s. agricola - Via Forte, 14 - 13862 Brusnengo (BI) - Tel. +39 329 0451974 - vino@criwine.it
PROPRIETÀ SPERINO - Via Orolungo, 38 - 13853 Lessona (BI) - Tel. +39 015 99408 - info@proprietasperino.it
REDA MARIA - Via per Chiavazza - 13856 Vigliano Biellese (BI) - Tel. +39 348 2351455 - macchiared@tin.it
SELVA BONINO GIANNI Az. Agr. - Frazione Castellengo, 54 - 13836 Cossato (BI) - Tel. +39 015 8285028 - gianniselvabonino@libero.it
SOCIETÀ AGRICOLA NOAH s.s. - Corso Libertà, 59 - 13862 Brusnengo (BI) - Tel. +39 320 1510906 - rosso Noah@libero.it
SOCIETÀ AGRICOLA ROCCIA ROSSA Srl - Via Roma, 45 - 13862 Brusnengo (BI) - Tel. +39 0163 811200 - info@albisnw.com
VAMPARI STEFANO - Fraz. Baltigati, 136 - 13834 Soprana (BI) - Tel. +39 015 8460111 - stefanovampari@libero.it
VILLA ERA S.A.S. - Via Rivetti, 53 - 13856 Vigliano Biellese (BI) - Tel. +39 015 510140 - info@villaera.it



■ Provincia di Vercelli

ANTONIOLO - C.so Valsesia, 277 - 13045 Gattinara (VC) - Tel. +39 0163 833612 - antoniolovini@bmm.it
ANZIVINO di Anzivino Emanuele - C.so Valsesia, 162 - 13045 Gattinara (VC) - Tel. +39 0163 827172 - info@anzivino.it
BALDIN MATTEO - Via Avondo, 3 - 13045 Lozzolo (VC) - Tel. +39 0163 89387 - aziendagricolabaldin@libero.it
BARBONI LODOVICO - Via P. Micca, 75 - 13060 Roasio (VC) - Tel. +39 0163 860012 - lodovico.barboni@virgilio.it
CALIGARIS LUCA - C.so Valsesia, 235 - 13045 Gattinara (VC) - Tel. +39 0163 826373 - cantine.caligaris@alice.it
CANTINA SOCIALE GATTINARA - Via Monte Grappa, 6 - 13045 Gattinara (VC) - Tel. +39 0163 833568 - info@cantinagattinara.it
DELSIGNORE di Dorelli Stefano - C.so Vercelli, 88 - 13045 Gattinara (VC) - Tel. +39 345 4804736 - stefano.dorelli@cantinadelsignore.com
FRANCHINO MAURO - Piazza Castello, 1 - 13045 Gattinara (VC) - Tel. +39 0163 834461 - luravic@tiscali.it
IARETTI PARIDE - Via P. Micca, 23/B - 13045 Gattinara (VC) - Tel. +39 340 3191157 - parideiaretti@libero.it
LA PALAZZINA di Montà Leonardo - Via Camino, 3 - 13060 Roasio (VC) - Tel. +39 0163 87295 - leonardo.monta@gmail.com
NERVI AZIENDA VITIVINICOLA Srl - C.so Vercelli, 117 - 13045 Gattinara (VC) - Tel. +39 0163 833228 - info@nervicantine.it
PATRIARCA FRANCO - Via G. Ferraris, 14 - 13045 Gattinara (VC) - Tel. +39 334 8279302 - cantinepatriarca@hotmail.it
SOCIETÀ AGRICOLA LA STRADINA SS. - Via V. Veneto, 21 - 13045 Gattinara (VC) - Tel. +39 328 1391293 - stradina@legalmail.it
TRAVAGLINI GIANCARLO - Strada delle Vigne, 6 - 13045 Gattinara (VC) - Tel. +39 0163 833588 - info@travaglinigattinara.it

■ Provincia di Novara

ANTONIO VALLANA E FIGLIO S.a.s. - Via Mazzini, 3 - 28014 Maggiora (NO) - Tel. +39 0323 87116 - info@vallanawines.com
ARLUNNO MARIA PIA - Via Romagnano, 7 - 28074 Ghemme (NO) - Tel. +39 0163 841239 - arlunnomariapia@email.it
BARBAGLIA SERGIO - Via Dante, 54 - 28010 Cavallirio (NO) - Tel. +39 0163 80115 - info@vinibarbaglia.it
BIANCHI CECILIA - Via Nazionale, 7 - 28072 Briona (NO) - Tel. +39 0116603820 - info@vignetivalleroncati.it
BONIPERTI GILBERTO - Via V. Emanuele, 43 - 28015 Barengo (NO) - Tel. +39 0321 997123 - gilberto.boniperti@virgilio.it
BRIGATTI FRANCESCO - Via Olmi, 29 - 28029 Suno (NO) - Tel. +39 0322 85037 - info@vinibrigatti.it
CANTINA COMERO di Cominoli Paolo - Via G. Corna, 8 - 28070 Sizzano (NO) - Tel. +39 333 2575651 - comi5@libero.it
CANTINE F.LLI GUIDETTI di Guidetti Filippo & C. Snc - Via Brughiera, 4 - 28010 Boca (NO) - Tel. +39 0322 839392 - cantineguidetti@gmail.com
CANTINE DEL CASTELLO CONTI - Via Borgomanero, 15 - 28014 Maggiora (NO) - Tel. +39 0322 87187 - elena@castelloconti.it
CANTINE DEI COLLI NOVARESI - Via C. Battisti, 68/70 - 28073 Fara Novarese (NO) - Tel. +39 0321 829234 - info@cantinecollinovaresi.com
CA' NOVA di Codecasa Giada - Via San Isidoro, 1 - 28010 Bogogno (NO) - Tel. +39 0322 863406 - mailbox@cascinacanova.it
CARLONE DAVIDE - Via Mons. Sagliaschi, 8 - 28075 Grignasco (NO) - Tel. +39 0163 417161 - carlone.stampi@gmail.com
CASCINA ZOINA di Da Pos Daniela - Via Ronchetto, 5 - 28047 Oleggio (NO) - Tel. +39 335 6350692 - info@cascinazoina.it
CASA VINICOLA PARIDE di Chiovini Paride - Via Garibaldi, 20 - 28070 Sizzano (NO) - Tel. +39 339 4304954 - paridechiovini@libero.it
CASTALDI FRANCESCA - Via Ten. Solaroli, 8 - 28072 Briona (NO) - Tel. +39 338 7869887 - francesca@cantinacastaldi.it
CRESPI ALBERTO - Via Bardesa, 25 - 28019 Suno (NO) - Tel. +39 0322 85750 - info@vigneticostabella.it
CROLA ENRICO - Via S. Stefano, 49 - 28047 Oleggio (NO) - Tel. +39 347 8017054 - enrico.crola@cantinecrola.it
FILADORA Az. Vitivinicola di Coppola Antonella - Via G. Marconi, 5 - 28040 Mezzomerico (NO) - Tel. +39 335 367258 - antonella@filadora.it
GROSSINI ALESSIO - Via Balchi, 2 - 28029 Suno (NO) - Tel. +39 0322 85136 - alessiogrossi@atdot.it
I ROVI S.S. - Via Case Sparse Isarno, 9 - 28100 Novara (NO) - Tel. 388/7204747 - cla_cov@msn.com / irovi@pec.it
IL ROCCOLO DI MEZZOMERICO - Cascina Roccolo Bellini, 4 - 28040 Mezzomerico (NO) - Tel. +39 0321 920407 - info@ilroccolovini.it
IMAZIO DAVIDE - Via Novara, 34 - 28074 Ghemme (NO) - Tel. +39 0163 840715 - Alberto.Imazio@gmail.com
IOPPA F.LLI - Via delle Pallotte, 10 - 28078 Romagnano Sesia (NO) - Tel. +39 0163 833079 - info@vinioppa.it
LE PIANE - Località Piane - 28010 Boca (NO) - Tel. +39 348 3354185 - info@bocapiane.com
MADONNA DELL'UVA di Elena Zanetta - Via Vergano, 25 - 28021 Borgomanero (NO) - Tel. +39 338 1575330 - elena.zanetta@madonnadelluva.it
MAZZONI TIZIANO - Via Roma, 73 - 28010 Cavaglio D'Agogna (NO) - Tel. +39 0322 806612 - voisma@tin.it
MIRÚ di Arlunno Marco - P.zza Antonelli, 24 - 28074 Ghemme (NO) - Tel. +39 0163 840032 - mark.miru@libero.it
PIETRA FORATA di Brugo Giovanni - Via Interno Castello, 36 - 28074 Ghemme (NO) - Tel. +39 335 431396 - info@pietraforata.com
PLATINETTI GUIDO di Fontana S. e A. - Via Roma, 60 - 28074 Ghemme (NO) - Tel. +39 0163 841666 - af@comie.it
PODERE AI VALLONI - Via Traversagna - 2800 Boca (NO) - Tel. e fax +39 0322 87332 - zellioli@podereaivalloni.it
PODERI GARONA di Duella Renzo - Via Maggiora, 33 - 28021 Borgomanero (NO) - Tel. +39 344 1708791 - bocawine@hotmail.com
PROLO FILIPPO - Via XX Settembre, 103 - 28073 Fara Novarese (NO) - Tel. +39 0321 829882 - prolofilippo@libero.it
RINALDI ALFONSO - Via Cascina Botticella, 13 - 28019 Suno (NO) - Tel. +39 0322 835420 - saba1965@libero.it
ROVELLOTTI s.s. - Via Interno Castello, 22 - 28074 Ghemme (NO) - Tel. +39 0163 841781 - info@rovellotti.it
SEBASTIANI ALBERTO - Via Monte Rosa, 7 - 28074 Ghemme (NO) - Tel. +39 0163 841518 - sebastiani.alberto@libero.it
SEBASTIANI KATIA - Via A. Manzoni, 9 - 28074 Ghemme (NO) - Tel. +39 0163 840484 - katiasebastiani@alice.it
TORRACCIA DEL PIANTAVIGNA - Via Romagnano, 69/A - 28074 Ghemme (NO) - Tel. +39 0163 840040 - info@torracciadelpiantavigna.it

■ Provincia del Verbano Cusio Ossola

CANTINE GARRONE Snc - Via Scapaccino, 36 - 28845 Domodossola (VB) - Tel. +39 0324 242990 - info@cantinegarrone.it
I.P.A.A. "S. FOBELLI" - Via Roma, 9 - 28862 Crodo (VB) - Tel. +39 0324 61294 - agrario.crodo@innocenziox.it
E.C.A. Spa - Via Fabbri, 42 - 28844 Villadossola (VB) - Tel. +39 349 7352002 - eca.italia@gmail.com
ZARETTI CORRADO - Via C. Pisacane, 69 - 28844 Villadossola (VB) - Tel. +39 320 4880589 - ulcantun2010@hotmail.it



CONSORZIO TUTELA NEBBIOLI ALTO PIEMONTE



P.zza Castello, 47 - 28074 Ghemme (NO)
tel. 0163 841750
info@consnebbiolialtop.it
www.consnebbiolialtop.it

Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte
P.zza Castello, 47 - 28074 Ghemme (NO)
Tel/fax 0163.841750
Web: www.consnebbiolialtop.it
mail: info@consnebbiolialtop.it
Presidente: Lorella Zoppis

Aggiornato a Marzo 2016



Camera di Commercio
Novara



Camera di Commercio
Biella



ASFIM Azienda Speciale della



Camera di Commercio
Vercelli