



Deborah e Federico



Esclusiva Italia

4.000

- 1,5 ha: Nebbiolo, Neyret, Pignet, Ner d'Ala
- 0,03 ha: Erbaluce

2020	« Sumié » Carema DOC	Rosso	Secco	tappo TCA free
2020	« Sumié » Carema DOC Magnum	Rosso	Secco	in cassa di legno singola; in esaurimento
2021	« Lasù » Vino Rosso	Rosso	Secco	max 6 bt a cliente; tappo TCA free
2020	« Patlù » Carema DOC	Rosso	Secco	tappo TCA free
2020	« Patlù » Carema DOC Magnum	Rosso	Secco	in cassa di legno singola
2018	Carema Riserva DOC	Rosso	Secco	tappo TCA free
2018	Carema Riserva DOC Magnum	Rosso	Secco	in cassa di legno singola
	« Fileura » Vino Bianco (lotto 2019/20)	Bianco	Secco	no scheda vino; tappo TCA free
2018	Grappa « Capovilla »	Bianca	Secca	in astuccio di cartone; no scheda; su prenotazione
2020	« Pércia » Vino Rosato	Rosato	Secco	no scheda vino

LA GRANDE MURAGLIA

“I vini di Muraje rispecchiano simbolicamente le pendenze delle vigne: verticali e profondi, con una materia ricca di sentori di frutta croccante e una speziatura leggera di erbe di montagna. Hanno sempre una beva sorprendente.” - Guida Slow Wine 2023

“un Nebbiolo prodotto dalle parti di Carema, dal carattere sobrio, distinto, dal gusto fresco e succoso, sapido e teso, così facile da bere da sembrare, ingannevolmente, semplice.” - Ernesto Gentili, ErGentili Wine Ratings, 20 aprile 2019

“Cos’è ‘tipico’, ossia - per traslato - autentico o adeguato? Ciò che ci aspetteremmo dovrebbe essere o quel che in concreto troviamo davanti? Di Carema, come zona, avrò tre assaggi; bellissimi, tutti. Di quest’azienda nessuno prima di stasera. Non mi aspetto mai niente da un vino, in generale, anche quando lo frequento da molto. Geloso di tenermi l’opportunità d’un sussulto, ammutolisco il pensiero di cosa doverci sentire. Qui chiarore di rosa e melagrana, poi liquirizia e lampone; delicati, raccolti. Non son mai stato in vigna, ma basta un sorso per immaginare una terra che al sole brilli come cristallo: questione di tatto, di fisicità che accompagna un finale aristocratico di erbe officinali, schiocchiate di luce. Andare a Nuits St. Georges è riflesso pavloviano da ignoranza sul Nebbiolo; qui arricchito dalla sottrazione di ogni esuberanza tannica e alcolica, con una percettibilmente raccolta quand’è ora, cioè matura. Rigore senza rigidità, a confermare una volta di più che per essere autorevoli non c’è bisogno di apparire distaccati. / Vino Rosso “Sumié” 2016, Muraje” - Giampiero Pulcini, Instagram, 8 novembre 2020

“Bottiglia assolutamente consigliata a chi ama il nebbiolo nordpiemontese e pensa che “tradizione” e “tipicità” siano parole vuote, se non calate in un concreto spazio-tempo di eretiche ortodosse” - Paolo De Cristoforo, Tipicamente, 4 maggio 2021



« Sumié » Carema DOC

- 🍇 Nebbiolo 100%
- 🍷 50 anni
- 🏠 Pigiadiraspatura totale; fermentazione spontanea in cemento e due mesi su bucce; malolattica spontanea in tonneau e barrique esausti dove ha sostato per un totale di 12 mesi; successivi 8 mesi di cemento imbottigliato a settembre 2022.
- 🍷 2.100 c.a.
- 🍷 30 anni
- 🍷 Primi e selvaggina, pernice al forno, pasticci di carne.
- 🍷 Naso roccioso, severo ma poi declinato graziosamente in punte floreali e minerali ritmatissime; misurato, sodo, saporito, lavorato a bulino, chiusura in lenta dissolvenza.
- ♥ Il respiro della montagna.



« Lasù » Vino Rosso

- 🍇 Nebbiolo 60%, Neyret, Pignet e Ner d'Ala 40%
- 🍷 50 anni
- 🏠 Vendemmia con selezione manuale a metà ottobre; Pigiadiraspatura totale; fermentazione spontanea in inox e contatto e 2 mesi e mezzo su bucce; 6 mesi in tonneau e barrique esausti; malolattica spontanea; tappato con gommalacca; no filtrazione né chiarifiche.
- 🍷 600 c.a.
- 🍷 10-15 anni.
- 🍷 Tonno di coniglio, sedani ripieni alla pratese.
- 🍷 Immediato e gioviale, qui il nebbiolo, stemperato dagli altri vitigni locali, diventa un inno alla bevibilità più golosa fatta di freschezza, sale alpino, tannino fitto e persistenza.
- ♥ La freschezza.



Carema « Patlù » DOC

- 🍇 Nebbiolo 100% clone picotener
- 🍷 50 anni
- 🏠 Pigiadiraspatura totale; fermentazione spontanea in cemento e sta sulle bucce per un mese; malolattica spontanea in tonneau esausto dove sosta per 16 mesi; pochi mesi di acciaio; imbottigliato a settembre 2022.
- 🍷 640.
- 🍷 30 anni.
- 🍷 Arrosto, brasati, primi di terra e cacciagione.
- 🍷 Carema d'identità, compiuto e pronto. Materia ricca ma tornita e ricamata nel tannino già finissimo e nel il frutto maturo, con netta spinta acido-sapida a slanciare un sorso pieno e voluttuoso.
- ♥ Pienezza senza peso.



Carema « Riserva » DOC

- 🍇 Nebbiolo 100% clone picotener
- 🍷 50 anni
- 🏠 Pigiadiraspatura totale; fermentazione spontanea in cemento e sta sulle bucce per circa due mesi; malolattica spontanea in tonneau e barrique esausti dove sosta per 20 mesi. Imbottigliato a settembre 2020.
- 🍷 1.220 c.a.
- 🍷 40 anni
- 🍷 Arrosti, brasati, piatti importanti di terra.
- 🍷 Potenza e materia di prim'ordine calibrate da equilibrio e dinamica caremese, ovvero l'eleganza del vestito sartoriale dei tannini maturi e setosi, del succo e del sale. Guanto di velluto per un futuro radioso.
- ♥ Irripetibile profondità.