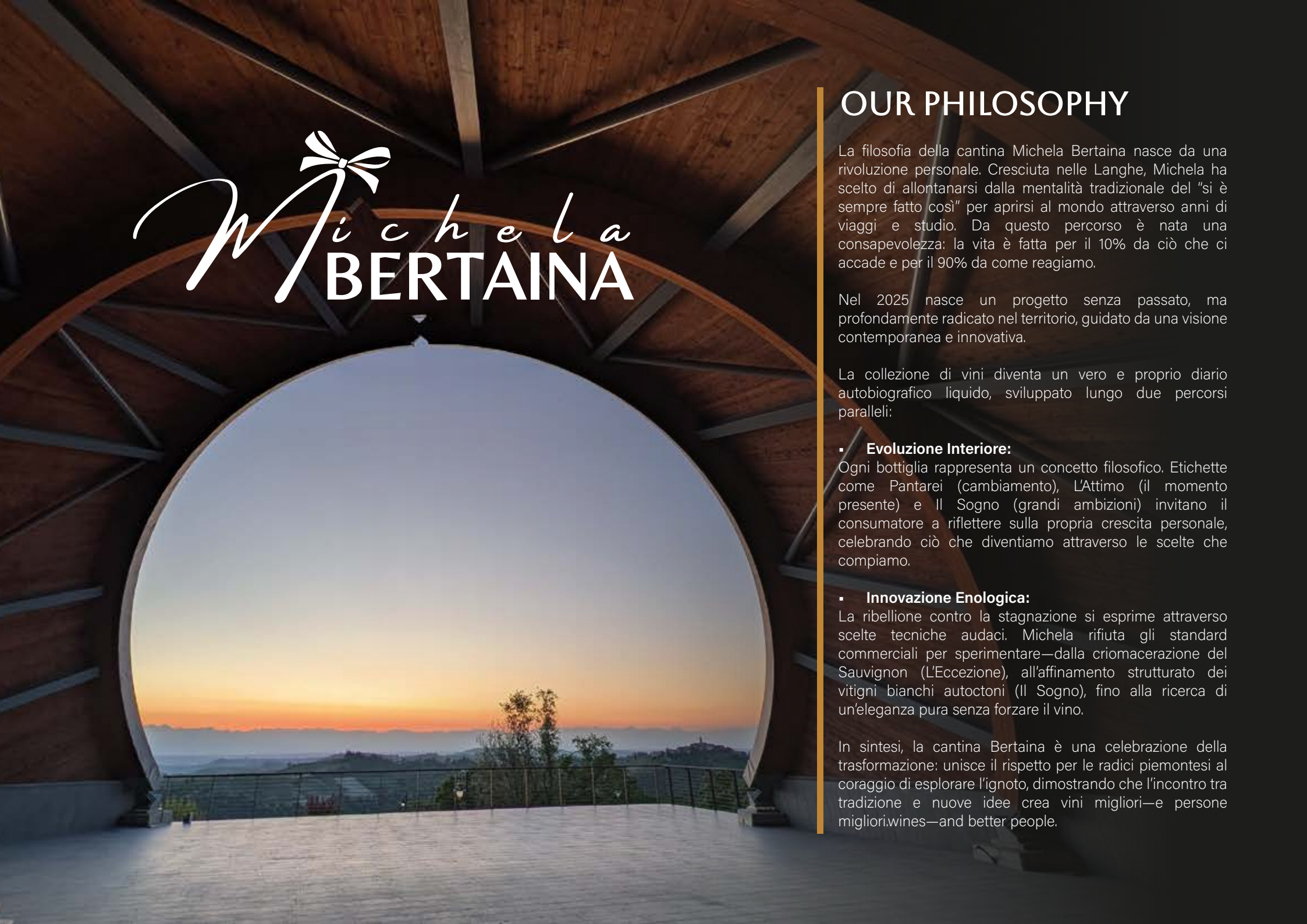




Michela
BERTAINA

WINE COLLECTION

CATALOGO
2025-26



Michela BERTAINA

OUR PHILOSOPHY

La filosofia della cantina Michela Bertaina nasce da una rivoluzione personale. Cresciuta nelle Langhe, Michela ha scelto di allontanarsi dalla mentalità tradizionale del "si è sempre fatto così" per aprirsi al mondo attraverso anni di viaggi e studio. Da questo percorso è nata una consapevolezza: la vita è fatta per il 10% da ciò che ci accade e per il 90% da come reagiamo.

Nel 2025 nasce un progetto senza passato, ma profondamente radicato nel territorio, guidato da una visione contemporanea e innovativa.

La collezione di vini diventa un vero e proprio diario autobiografico liquido, sviluppato lungo due percorsi paralleli:

- **Evoluzione Interiore:**

Ogni bottiglia rappresenta un concetto filosofico. Etichette come Pantarei (cambiamento), L'Attimo (il momento presente) e Il Sogno (grandi ambizioni) invitano il consumatore a riflettere sulla propria crescita personale, celebrando ciò che diventiamo attraverso le scelte che compiamo.

- **Innovazione Enologica:**

La ribellione contro la stagnazione si esprime attraverso scelte tecniche audaci. Michela rifiuta gli standard commerciali per sperimentare—dalla criomacerazione del Sauvignon (L'Eccezione), all'affinamento strutturato dei vitigni bianchi autoctoni (Il Sogno), fino alla ricerca di un'eleganza pura senza forzare il vino.

In sintesi, la cantina Bertaina è una celebrazione della trasformazione: unisce il rispetto per le radici piemontesi al coraggio di esplorare l'ignoto, dimostrando che l'incontro tra tradizione e nuove idee crea vini migliori—e persone migliori.wines—and better people.



PERCHÉ SCEGLIERE MICHELA BERTAINA: INNOVAZIONE, EMOZIONE E STRATEGIA

Scegliere il brand Michela Bertaina significa investire in un progetto nato nel 2025 che sfida la natura statica e tradizionale delle Langhe, offrendo una visione contemporanea e internazionale del territorio piemontese. Ecco i pilastri che rendono questa cantina un partner unico per ristoratori e importatori:

Storytelling emozionale (il “diario liquido”):

Ogni bottiglia non è solo vino, ma un concetto filosofico tradotto in forma liquida. Nomi come Panta Rei, L'Attimo e Il Sogno offrono un potente strumento narrativo al tavolo, trasformando il servizio del vino in un'esperienza di introspezione e crescita personale.

Linguaggio universale e simbolico:

Attraverso simboli iconici sulle etichette (l'orologio, la bussola, lo specchio), il brand supera le barriere linguistiche. Questo rende il marketing immediato ed empatico, facilitando la vendita e rafforzando la memorabilità del marchio a livello globale.

Innovazione enologica “fuori dagli schemi”:

Rompiamo la regola del “si è sempre fatto così” con

tecniche all'avanguardia e visioni non convenzionali:

- L'Eccezione (Sauvignon): sperimentazione audace con criomacerazione e iper-riduzione.
- Il Sogno (Timorasso): un “Barolo bianco” capace di sostenere importanti affinamenti in legno.
- Incanto (Alta Langa): 50 mesi sui lieviti per competere con i grandi spumanti internazionali.

Lusso prêt-à-porter (l’“effetto wow”):

Eleviamo le denominazioni classiche a standard qualitativi inaspettati. Un esempio è Meraviglia (Langhe Nebbiolo), realizzato con la complessità di un “piccolo Barolo”: un lusso accessibile perfetto per locali eleganti, giovani e dinamici.

Asset strategico bilanciato:

Per gli importatori, il portafoglio offre l'affidabilità delle grandi denominazioni (Barolo Orizzonte e Barbaresco

Oltre) affiancata a vini innovativi che permettono una chiara differenziazione rispetto ai competitor più tradizionali.

Visione contemporanea 2025:

Rappresentiamo il nuovo volto di un territorio antico. Michela Bertaina porta nel calice l'anima autentica del Piemonte, rinnovandola rispetto a dinamiche ormai superate e rispondendo alle esigenze dei consumatori moderni, che cercano qualità, coraggio e una storia ancora tutta da scrivere.

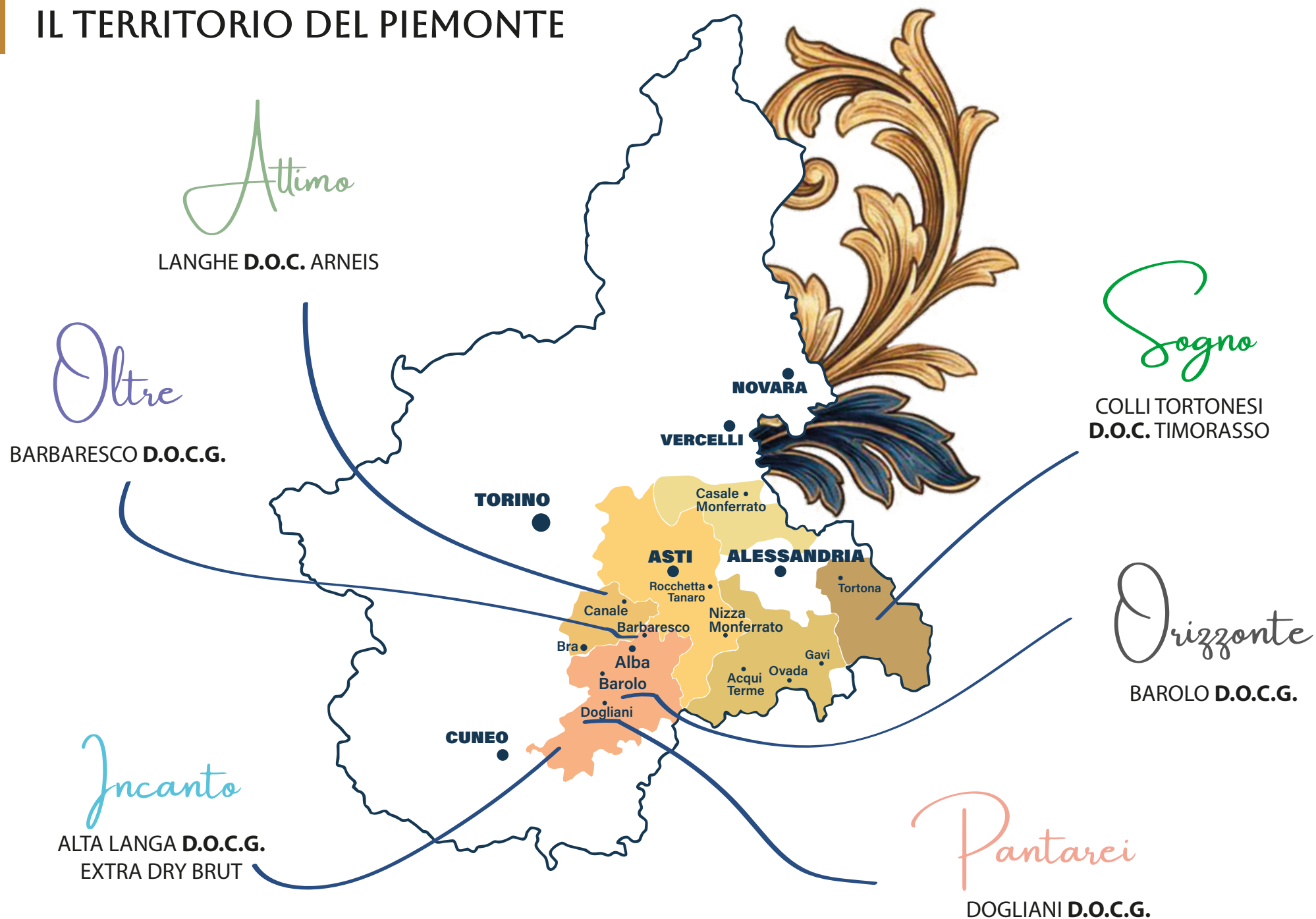
Michela
BERTAINA

“

*Nessun passato da celebrare.
Solo una storia tutta da scrivere.*



IL TERRITORIO DEL PIEMONTE



Michela BERTAINA





Incontro

PIEMONTE D.O.C. ROSSO

WWW.SUPERPIEDMONT.NET

Storia e simbolo:

La bussola ci guida attraverso i cambiamenti costanti di direzione necessari per scoprire noi stessi e celebrare la bellezza inaspettata delle altre persone.

Tecnica, profilo organolettico e connessione:

È un abile blend che unisce la struttura della Barbera, la fruttuosità del Dolcetto e l'eleganza del Nebbiolo. Il loro incontro crea un vino contemporaneo che supera le aspettative di una DOC generica.

SCHEDA TECNICA



TIPOLOGIA DI VINO

ROSSO FERMO



VITIGNI

BLEND PIEMONTESE
(BARBERA, DOLCETTO, NEBBIOLO)



TIPO DI BOTTIGLIA

BORDOLESE



GUSTO

FRUTTATO, EQUILIBRATO



AFFINAMENTO

20 MESI
IN TONNEAUX E BARRIQUE



AROMA

FRUTTI ROSSI,
CILIEGIA, PRUGNA



TIPO DI SUOLO

CALCAREO-ARGILLOSO



CONFEZIONE

CARTONE DA 6/12 BOTTIGLIE



UBICAZIONE VIGNETI

COLLINARE



VENDEMMIA

MANUALE, SETTEMBRE



COLORE

ROSSO RUBINO



TEMP. DI SERVIZIO

16-18°C



Meraviglia

LANGHE D.O.C. NEBBIOLO

Storia e simbolo:

Il palloncino evoca la leggerezza dell'infanzia, invitandoci a lasciar andare il disincanto e a riscoprire un senso di meraviglia nella bellezza del mondo.

Tecnica, profilo organolettico e connessione:

A differenza di un vino giovane semplice e prevedibile, sorprende per complessità, carattere introspettivo e profondità, arricchiti da un elegante tocco di legno. Crea un vero "effetto wow", offrendo un senso di lusso giocoso ma accessibile.

SCHEDA TECNICA



TIPOLOGIA DI VINO

ROSSO FERMO



VITIGNO

100% NEBBIOLO



TIPO DI BOTTIGLIA

BORGOGNOTTA



GUSTO

ELEGANTE, TANNICO, EQUILIBRATO



AFFINAMENTO

17 MESI
IN TONNEAUX



AROMA

ROSA, CILIEGIA,
LAMPONE, SPEZIE



TIPO DI SUOLO

CALCREO-ARGILLOSO



CONFEZIONE

CARTONE DA 6/12 BOTTIGLIE



UBICAZIONE VIGNETI

COLLINARE



VENDEMMIA

MANUALE, OTTOBRE



COLORE

ROSSO RUBINO
CON RIFLESSI GRANATI



TEMP. DI SERVIZIO

16-18 °C



Pantarei

DOGLIANI D.O.C.G.

Storia e simbolo:

Il simbolo del vortice/galassia rappresenta l'immensità dell'ignoto, mentre il nome ci incoraggia a non resistere al cambiamento, ma a guidare la nostra barca lungo il fiume della vita.

Tecnica, profilo organolettico e connessione:

È un vino estremamente morbido, fruttato e vellutato che abbraccia la natura sfidante del vitigno Dolcetto. Rinunciando all'affinamento in legno, esprime tutto il potenziale del frutto in modo puro e autentico.

SCHEDA TECNICA



TIPOLOGIA DI VINO

ROSSO FERMO



VITIGNO

100% DOLCETTO



TIPO DI BOTTIGLIA

BORDOLESE



GUSTO

FRUTTATO, MORBIDO,
LEGGERMENTE MANDORLATO



AFFINAMENTO

ACCIAIO INOX,
BREVE AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA



AROMA

CILIEGIA, MORA,
MANDORLA, VIOLA



TIPO DI SUOLO

CALCREO-ARGILLOSO



CONFEZIONE

CARTONE DA 6 BOTTIGLIE



UBICAZIONE VIGNETI

COLLINARE



VENDEMMIA

MANUALE, SETTEMBRE



COLORE

ROSSO RUBINO INTENSO
CON RIFLESSI VIOLACEI



TEMP. DI SERVIZIO

16-18°C



Segreto

CHARDONNAY OAKED

Storia e simbolo:

Il nome "Il Segreto" e la chiave alata rappresentano l'intimo percorso di crescita personale, dove la chiave sblocca la nostra interiorità e le ali ci permettono di esplorarla in totale libertà. Questo ci insegna a custodire preziose riflessioni nel cuore, accettando che non tutto debba essere necessariamente compreso o condiviso con gli altri.

Tecnica, profilo organolettico e connessione:

Questo vino svela il segreto del Basso Piemonte, un territorio capace di conferire una struttura sorprendente a un vitigno bianco pur privo di una grande base aromatica. Grazie al sapiente affinamento in piccole botti di legno, acquisisce l'inaspettata e straordinaria capacità di evolvere, invecchiare e migliorarsi continuamente nel tempo.

SCHEDA TECNICA



TIPOLOGIA DI VINO

BIANCO FERMO



VITIGNI

100% CHARDONNAY



TIPO DI BOTTIGLIA

BORGOGNOTTA



GUSTO

STRUTTURATO, CREMOSO, ELEGANTE



AFFINAMENTO

7 MESI
IN BARRIQUE DI ACACIA



AROMA

VANIGLIA, BURRO,
FRUTTA TROPICALE, NOCCIOLA



TIPO DI SUOLO

CALCAREO



CONFEZIONE

CARTONE DA 6 BOTTIGLIE



UBICAZIONE VIGNETI

COLLINARE



VENDEMMIA

MANUALE, OTTOBRE



COLORE

GIALLO PAGLIERINO INTENSOZ



TEMP. DI SERVIZIO

10-12°C



Attimo

ROERO ARNEIS D.O.C.G.

Storia e simbolo:

L'orologio ci ricorda l'urgenza di vivere nel "qui e ora", godendo del presente senza il bisogno di grandi possedimenti.

Tecnica, profilo organolettico e connessione:

Deve essere vendemmiato nell'esatto istante in cui acidità e maturazione sono perfettamente bilanciate. Quando questo momento perfetto viene colto, offre una sinfonia organolettica fruttata e floreale di straordinaria piacevolezza.

SCHEDA TECNICA



TIPOLOGIA DI VINO

BIANCO FERMO



VITIGNO

100% ARNEIS



TIPO DI BOTTIGLIA

BORDOLESE



GUSTO

FRESCO, SAPIDO, ELEGANTE



AFFINAMENTO

ACCIAIO INOX SUI LIEVITI



AROMA

PERA, PESCA BIANCA,
FIORI DI CAMPO, MANDORLA



TIPO DI SUOLO

SABBIOSO-CALCAREO



CONFEZIONE

CARTONE DA 6 BOTTIGLIE



UBICAZIONE VIGNETI

COLLINARE



VENDEMMIA

MANUALE, INIZIO SETTEMBRE



COLORE

GIALLO PAGLIERINO



TEMP. DI SERVIZIO

8-10°C



Sogno

COLLI TORTONESI D.O.C. TIMORASSO

Storia e simbolo:

Lo specchio riflette la nostra realtà e, allo stesso tempo, rivela i nostri desideri più profondi e la persona che aspiriamo a diventare.

Tecnica, profilo organolettico e connessione:

Questo "Barolo bianco" nasce nel legno e richiede grande pazienza e tempo per esprimersi pienamente. L'attesa viene ripagata con un vino straordinario, caratterizzato da complessi aromi floreali e da eleganti note legnose.



COLLI TORTONESI D.O.C. TIMORASSO

SCHEDA TECNICA



TIPOLOGIA DI VINO

BIANCO FERMO STRUTTURATO



VITIGNO

100% TIMORASSO



TIPO DI BOTTIGLIA

BORGOGNOTTA



GUSTO

STRUTTURATO, MINERALE, PERSISTENTE



AFFINAMENTO

12 MESI
IN BARRIQUE DI CASTAGNO E ACACIA



AROMA

ALBICOCCA, MIELE,
AGRUMI, IDROCARBURO



SOIL TYPE

CALCAREO-MARNOSO



CONFEZIONE

CARTONE DA 6 BOTTIGLIE



UBICAZIONE VIGNETI

COLLINARE



VENDEMMIA

MANUALE, SETTEMBRE



COLORE

GIALLO PAGLIERINO INTENSO



TEMP. DI SERVIZIO

10-12 °C



Eccezione

SAUVIGNON

Storia e simbolo:

Il diario segreto è il luogo intimo in cui viene custodito il desiderio di liberarsi da una routine monotona, abbracciando con orgoglio la sensazione di essere una "mosca bianca", qualcuno di unico e non convenzionale.

Tecnica, profilo organolettico e connessione:

Nasce da tecniche insolite per il Piemonte, come la criomacerazione e l'iper-riduzione, che rompono gli schemi e portano a risultati fuori dal comune. Si presenta come un vino bianco incredibilmente complesso, con un profilo aromatico esplosivo.

SCHEDA TECNICA



TIPOLOGIA DI VINO

BIANCO FERMO



VITIGNI

50% SAUVIGNON BLANC DEL ROERO
50% SAUVIGNON BLANC DELLE LANGA



TIPO DI BOTTIGLIA

BORGOGNOTTA



GUSTO

FRESCO, AROMATICO, SAPIDO



AFFINAMENTO

ACCIAIO INOX
SUI LIEVITI



AROMA

FIORI DI SAMBUCO,
AGRUMI, ERBE AROMATICHE



TIPO DI SUOLO

CALCAREO-SABBIOSO



CONFEZIONE

CARTONE DA 6/12 BOTTIGLIE



UBICAZIONE VIGNETI

COLLINARE



VENDEMMIA

MANUALE, OTTOBRE



COLORE

GIALLO PAGLIERINO



TEMP. DI SERVIZIO

8-10 °C



Incanto

ALTA LANGA D.O.C.G. EXTRA DRY BRUT

Storia e simbolo:

La rosa incarna la perfezione della natura e quella magia che, pungendoci, ci risveglia in un mondo incantato dove tutto è possibile.

Tecnica, profilo organolettico e connessione:

È un Metodo Classico Extra Brut realizzato con meticolosa cura in ogni dettaglio, affinato per ben 50 mesi sui lieviti. Questo lunghissimo percorso dà vita a un vino senza tempo—perfetto ed estremamente elegante—che lascia senza parole.



ALTA LANGA D.O.C.G. EXTRA DRY BRUT

SCHEDA TECNICA



TIPOLOGIA DI VINO

SPUMANTE
METODO CLASSICO



VITIGNI

PINOT NERO, CHARDONNAY



TIPO DI BOTTIGLIA

CHAMPAGNOTTA



GUSTO

SECCO, FINE, CREMOSO



AFFINAMENTO

MINIMO 30 MESI SUI LIEVITI



AROMA

CROSTA DI PANE,
AGRUMI, NOCCIOLA



TIPO DI SUOLO

CALCAREO-MARNOSO



CONFEZIONE

CARTONE DA 6 BOTTIGLIE



UBICAZIONE VIGNETI

COLLINARE, ALTA LANGA



VENDEMMIA

MANUALE, OTTOBRE



COLORE

GIALLO PAGLIERINO
CON PERLAGE FINE



TEMP. DI SERVIZIO

6-8 °C



Oltre

BARBARESCO D.O.C.G.

Storia e simbolo:

Il lucchetto aperto ci invita a superare i pregiudizi e ad adottare una prospettiva più ampia, ricordandoci che le Langhe non finiscono con il solo Barolo.

Tecnica, profilo organolettico e connessione:

Affinato in grandi botti per un anno in meno rispetto al Barolo, si rivela come un fratello di pari valore e maestosità. Si esprime come un vino estremamente complesso, introspettivo, raffinato ed elegante.

SCHEDA TECNICA



TIPOLOGIA DI VINO

ROSSO FERMO



VITIGNO

100% NEBBIOLO



TIPO DI BOTTIGLIA

BORGOGNOTTA



GUSTO

ELEGANTE, ARMONICO, TANNICO



AFFINAMENTO

30 MESI IN GRANDI
BOTTI DI ROVERE FRANCESE



AROMA

ROSA, FRUTTI ROSSI,
SPEZIE, TABACCO



TIPO DI SUOLO

CALCAREO-MARNOSO



CONFEZIONE

CARTONE DA 6 BOTTIGLIE



UBICAZIONE VIGNETI

COLLINARE



VENDEMMIA

MANUALE, OTTOBRE



COLORE

ROSSO GRANATO



TEMP. DI SERVIZIO

18 °C



Errante

RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO D.O.C.G.

Storia e simbolo:

La gabbia dorata con la porta aperta simboleggia il coraggio di viaggiare e lasciare la propria zona di comfort, imparando che commettere errori è essenziale per crescere.

Tecnica, profilo organolettico e connessione:

Nato dall'incontro lontano di vitigni, questo vino possiede caratteristiche uniche che non devono mai essere confinate. Nel calice libera aromi completamente inconfondibili e liberi.

SCHEDA TECNICA



TIPOLOGIA DI VINO

ROSSO FERMO AROMATICO



VITIGNO

100% RUCHÈ



TIPO DI BOTTIGLIA

BORDOLESE



GUSTO

MORBIDO,
SPEZIATO, ELEGANTE



AFFINAMENTO

ACCIAIO INOX,
BREVE AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA



AROMA

ROSA, VIOLA,
PEPE BIANCO, FRUTTI ROSSI



TIPO DI SUOLO

CALCREO-ARGILLOSO



CONFEZIONE

CARTONE DA 6 BOTTIGLIE



UBICAZIONE VIGNETI

COLLINARE



VENDEMMIA

MANUALE, SETTEMBRE



COLORE

ROSSO RUBINO BRILLANTE



TEMP. DI SERVIZIO

16-18°C



Orizzonte

BAROLO D.O.C.G.

Storia e simbolo:

Il pennino antico simboleggia la capacità di mettere nero su bianco i propri obiettivi, mirando all'orizzonte come una meta da superare costantemente.

Tecnica, profilo organolettico e connessione:

Richiede un lavoro meticoloso anno dopo anno, offrendo una struttura imponente e un potenziale di invecchiamento eccezionalmente lungo. Rappresenta l'espressione ultima della tradizione—un punto di riferimento qualitativo da migliorare continuamente.



BAROLO D.O.C.G.

SCHEDA TECNICA



TIPOLOGIA DI VINO

ROSSO FERMO



VITIGNO

100% NEBBIOLO



TIPO DI BOTTIGLIA

BORGOGNOTTA



GUSTO

POTENTE, TANNICO, COMPLESSO



AFFINAMENTO

35 MESI IN GRANDI
BOTTI DI ROVERE FRANCESE



AROMA

ROSA APPASSITA, CATRAME,
LIQUIRIZIA, SPEZIE



TIPO DI SUOLO

MARNE CALCAREE



CONFEZIONE

CARTONE DA 6 BOTTIGLIE
CASSE DI LEGNO



UBICAZIONE VIGNETI

COLLINARE



VENDEMMIA

MANUALE, OTTOBRE



COLORE

ROSSO GRANATO



TEMP. DI SERVIZIO

18 °C

Michela **BERTAINA**

Frazione Naviente, 1 Bis
12060 Farigliano (CN)
Piemonte - Italy

CF FIARCC57B18D499Y
VAT 00917210049

mail: export@fia.wine
phone: +39 334 851 8609

