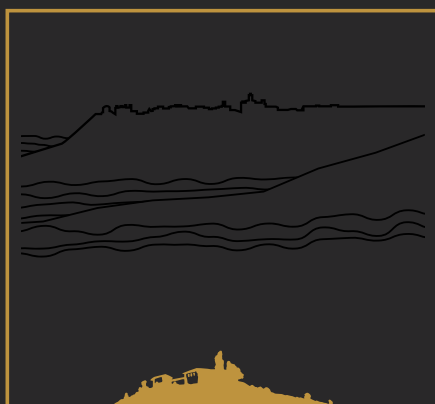




AZIENDA AGRICOLA
C O G N O



Novello



- ◆ *Storia / History • p. 4*
- ◆ *Cantina / Winery • p. 12*
- ◆ *Vigneti / Vineyards • p. 16*
- ◆ *Cru Ravera / Cru Ravera • p.20*
- ◆ *Vini / Wines p.22*

L'azienda *Elvio Cogno*,
sulle orme del maestro Elvio,
continua a produrre vini che
ripercorrono la storia della
famiglia, mantenendo inalterate
le tradizioni, lo stile, i sapori
che la terra di Langa esprime
attraverso le varietà dei suoi
vitigni.

• • •

The *Elvio Cogno* Winery
was formed in the footsteps of
master wine maker Elvio and
continues to produce wines that
respect the history of the family
today. They maintain, unaltered,
traditions and styles that express
the flavor and grape varieties of
the Langhe.

LA NOSTRA STORIA

OUR HISTORY



“ *Elvio Cogno aveva un sogno, quello di fare il vino più buono che le sue terre potessero esprimere.*

Elvio Cogno had a dream to make the best wine his land could express.

”

Nadia Cogno

—
4
—

Il vino come orizzonte

In principio fu il Ristorante dell'Angelo, a La Morra, tra tavoli e clienti affamati. Fu in quel luogo che Elvio Cogno, classe 1936 e originario di Novello, maturò l'idea di produrre il proprio vino. La sua famiglia, da generazioni, coltivava la vite per passione, ma nessuno aveva pensato di trasformare quella vocazione in un lavoro. Il vino prodotto dai Cogno, tuttavia, oltre a servire la cucina del ristorante, ne accresceva la fama, distinguendosi come prodotto di eccellenza. Tanto che, a metà degli anni '50, grazie all'interessamento di un socio e il crescente prestigio delle sue bottiglie, Elvio Cogno decise di lasciare la

Wine on the Horizon

Elvio Cogno first came up with the idea to produce wine at the Ristorante dell'Angelo in La Morra, between tables and hungry patrons. Class of 1936 and originally from Novello, Elvio Cogno's family had been cultivating grapevines for generations, but no one had thought of turning that work into a job. The wine that the Cogno family began to produce did more than serve diners at their restaurant; it soon distinguished itself as a product of excellence. It was so successful that by the end of the 1950s, with the support of a business partner and the growing prestige of his

ristorazione a favore della vitivinicoltura, cominciando a collaborare con l'azienda Marcarini, che gestiva splendidi vigneti in Brunate, nel comune di La Morra, coltivati a nebbiolo da Barolo.

Il lavoro di Elvio si avviò verso una produzione di alto livello, orientata alla valorizzazione del grande potenziale dei vini delle Langhe.

Il primo Barolo imbottigliato fu la grande annata del 1961. E già nel 1964, in largo anticipo sui tempi, Elvio Cagno decise, tra i primi, di portare in etichetta il nome delle vigne: Brunate, segno di orgoglio e consapevolezza circa l'unicità del proprio prodotto e del terroir da cui aveva origine.

wines, Elvio Cagno decided to leave the restaurant business and produce wine full time. He began by collaborating with the Marcarini winery, who managed splendid vineyards in Brunate in the township of La Morra, cultivating nebbiolo destined for Barolo.

Elvio's work became ever more oriented towards higher quality production and developing the incredible potential of the wines of the Langhe.

The first Barolo that the Cagno family bottled was the great vintage of 1961. Just three years later in 1964, far ahead of his times, Elvio Cagno decided to write the name of the vineyard on the label: Brunate. It was a sign of pride and knowledge of the uniqueness of his wines and of the terroir that helped to create them.



*Elvio e Graziella
(moglie) al ristorante
dell'Angelo*

*Elvio e Graziella
(wife) at restaurant
dell'Angelo*



*Il ventennio che va dal 1970 al 1990 è
un periodo d'oro per il Barolo.*

*The period between 1970 and 1990
was a "golden age" for Barolo.*

Direzioni diverse

È in questi anni che il «Re dei vini» consolida la sua posizione sul mercato e – complice alcune strepitose annate – fa il suo ingresso nel mondo dei grandi rossi internazionali.

L'azienda Cogno-Marcarini si espande e si consolida, divenendo una delle principali realtà della zona, con clienti importanti in tutto il mondo.

Verso la fine degli anni '80 tuttavia, Elvio Cogno matura l'idea di cambiare strada. Sente che è arrivato il momento di cominciare un'avventura in solitaria, per inseguire il sogno di produrre un Barolo eccezionale, che attesti l'esperienza, la cura e le attenzioni che aveva maturato prima come ristoratore e, poi, come produttore.

Nel 1990, con enormi sacrifici e coraggio, Elvio Cogno acquista la Cascina Nuova in località Ravera, un grande casolare proprio sotto il paese di Novello, il cui castello e i campanili si possono osservare dall'aia, così come le Alpi, all'orizzonte, in una giornata tersa.

Different direction

In these years, the "King of wines" secured its position on the market and – with the help of several stupendous vintages – entered in the category of great, red international wines. The winery Cogno-Marcarini expanded and consolidated, becoming one of the principle wineries of the zone with important clients from all over the world.

At the end of the 1980s, Elvio Cogno decided to take another road. He felt that it was time to begin a more independent adventure in order to follow his dream of producing an exceptional Barolo, one that attested to the experience, care, and attention that he learned as a restaurateur and producer.

In 1990, with enormous sacrifices and courage, Elvio Cogno purchased the Cascina Nuova in Ravera. The great farmhouse is situated just below the town of Novello, whose castle and bell towers can be observed from the courtyard—like the Alps can be seen on the horizon on a clear day.





“*Per fare il vino bisogna avere un'idea, difenderla con i denti, a volte essere chiamati bastian contrari. Per fare il vino ci vuole una visione.*

To make wine, you need to have an idea and defend it with your teeth, and you might be called hard-headed. To make wine, you need a vision.

”

Valter Fissore

Un'idea del vino, un nuovo inizio

Elvio Cagno aveva 60 anni quando scelse di ricominciare da zero. Rimboccandosi le maniche ristrutturò il cascinale, acquistò le vigne in località Ravera e cominciò a sperimentare.

Sono anni durissimi, eroici, in cui il lavoro sembra infinito, così come la passione.

Accanto ad Elvio Cagno lavorano la figlia Nadia e il marito Valter Fissore. La filosofia di produzione è tradizionale con fermentazioni lunghe e affinamento in botti grandi. Ma il rapporto con la terra è innovativo: si cerca di capire fino in fondo il terroir, approfondendo il rapporto tra

An idea of wine, a new beginning

Elvio Cagno was 60 years old when he decided to start from zero. He rolled up his sleeves and began reconstruction work on the farmhouse. After acquiring the vineyards in Ravera, he began to experiment.

These were very difficult but heroic years; the work seemed infinite, yet so did the passion.

Alongside Elvio Cagno, his daughter Nadia and her husband Valter Fissore worked together. The Cagno production philosophy is traditional, which includes long fermentation and aging in large barrels. Their relationship with the earth,

il viticoltore, la vite, la terra e l'ambiente, come questo mix di fattori possa tradursi in vini eleganti, suadenti, caratteristici. La prima vendemmia di nebbiolo è il 1991, che sarà commercializzata quattro anni più tardi con il nome di Barolo Ravera, il primo a portare in etichetta una menzione geografica che sarà regolamentata solo molti anni più tardi. Con un pizzico di follia e l'intuito dei sognatori, si procede ad alcuni reimpianti. Sempre nel 1991, per Vigna Elena (il nome è dedicato alla figlia di Nadia e Valter) viene scelta la varietà di nebbiolo «Rosé», nota per produrre vini più sottili e profumati, ma meno colorati. È una scelta azzardata, biasimata da molti, che col tempo si rivela vincente: oggi Vigna Elena è il fiore all'occhiello di Elvio Cogno, il Barolo più apprezzato proprio per le sue caratteristiche distintive.

*Nadia Cogno, Valter
Fissore e Elena*

*Nadia Cogno, Valter
Fissore and Elena*

however, is innovative. They seek to understand the depths of that elusive concept of terroir, strengthening the rapport between viticulturists, vines, earth, and environment — a mix of factors that is translated into elegant, smooth, and characteristic wines.

The first nebbiolo harvest was in 1991. The wine entered the market four years later labeled as Barolo Ravera. It was the first bottle to carry the name of the vineyard and terroir, known as the menzione geografica, on its label, a practice that would not be regulated until years later. With the vision of a dreamer and a pinch of recklessness, Cogno began to replant the vines. In 1991, Vigna Elena (named after the daughter of Nadia and Valter) was produced from a nebbiolo clone called «Rosé», noted for its subtle, fragrant aromas and light color. It was a risky choice, criticized by many; but over time, it earned prestige. Today, Vigna Elena is the apple of Elvio Cogno's eye, the most appreciated Barolo for its distinctive characteristics.





Nel 1996, Elvio Cagno lascia definitivamente le redini dell'azienda a Valter Fissore, che prosegue il lavoro sulle vigne e la terra per migliorare la qualità delle uve attraverso una gestione oculata e razionale del vigneto, senza forzature.

L'azienda si dota di nuovi macchinari e termina i lavori di ristrutturazione recuperando i granai della Cascina Nuova.

Vengono sistemati i vecchi vigneti e acquistati altri nuovi appezzamenti. Con 4 diverse etichette di Barolo prodotte all'interno della menzione Ravera (Vigna Elena, Bricco Pernice, Cascina Nuova e Barolo "Ravera"), Elvio Cagno è il produttore con più superficie vitata in questa sottozona che, grazie alle naturali caratteristiche pedoclimatiche e ad un attento studio, ha contribuito a contraddistinguere i vini dotandoli di "peculiarità territoriali" uniche. Oggi, dopo due generazioni di sperimentazioni ed esperienza, Elvio Cagno continua a produrre vini territoriali con un'attenzione sempre più marcata alla sostenibilità del lavoro agricolo - in ogni fase della produzione - e alla valorizzazione della menzione geografica «Ravera».

In 1996, Elvio Cagno definitely passed his business to his son-in-law Valter, who continues the work in the vineyards and earth to improve grape quality with a judicious and rational management, without straining or forcing the plants.

The winery acquired new machines and finished its reconstruction work with the granaries of Cascina Nuova.

The old vineyards were spruced up and new vineyards were bought. Elvio Cagno has the most vineyard-cultivated land within the Ravera menzione (from which he makes the wines Vigna Elena, Bricco Pernice, Cascina Nuova, and Barolo "Ravera"). Over the years, with the natural soil and climatic conditions and his attentive studies of the terroir, he produced each wine with distinct characteristics, giving them unique, territorial peculiarities. Today, after two generations of experiments and experience, Elvio Cagno continues to produce territory-focused wines with an ever more pronounced attention to sustainability in every phase of wine production and to develop the menzione geografica "Ravera".

LA CANTINA

THE WINERY

L azienda agricola

Elvio Cogno produce i grandi vini delle Langhe conducendo circa quindici ettari di vigneti di proprietà a Novello, uno degli undici comuni in provincia di Cuneo in cui è consentita la produzione di Barolo Docg.

Colline celebri per la loro storia, cultura e bellezza, recentemente riconosciute Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco.

Sulle orme del fondatore Elvio Cogno, Nadia Cogno e Valter Fissore oggi raccolgono l'esperienza di oltre quattro generazioni di vitivinicoltori dediti a ottenere l'eccellenza enoica a partire da un terroir unico, celebre in tutto il mondo per l'eleganza, la stoffa e l'equilibrio dei suoi vini.

Con quattro tipologie di Barolo e undici ettari e mezzo di vigneti in località Ravera, Cogno è la più importante realtà vitivinicola della Menzione Geografica Aggiuntiva (MeGA) «Ravera», il più rinomato cru di Novello, riconosciuto per la capacità dei suoi vini di resistere al tempo mantenendo inalterati profumi e freschezza.

Vineyard management

The Elvio Cogno Winery produces the principle wines of the Langhe. The winery owns about fifteen hectares of vineyard property in Novello, one of eleven townships in the province of Cuneo in which Barolo DOCG production is allowed.

The hills are world-renowned for their history, culture, and beauty, and they were recently recognized by UNESCO as a World Heritage.

In the footsteps of its founder Elvio Cogno, today Nadia Cogno and Valter Fissore direct the winery with four generations of winemakers and vine growers, dedicated to obtaining excellence that begins with the unique terroir to create wines that are famous throughout the world for their elegance, texture, and balance. With four Barolo labels and eleven and a half hectares of vineyards in Ravera, Cogno is the most important producer of the Menzione Geografica Aggiuntiva (MeGA) "Ravera." Ravera is the most well-known cru, or zone of vineyards, of Novello. It is recognized for producing wines that are able to withstand time while maintaining their aromas and freshness intact.



“

Lo spirito produttivo è qualcosa che evolve nel tempo, che non è dato per sempre. Ciò che invece si mantiene sono le tradizioni, il bagaglio di esperienze professionali e familiari. Sono queste che danno la forza e il coraggio di cambiare.

The productive spirit is something that evolves over time, and does not last forever. What does last forever is tradition and the expertise of professional and personal experience. This is what gives you the strength and courage to change.

Valter Fissore

”





Spirito produttivo.

Forza, eleganza e nobile suadenza. Elvio Cagno produce i grandi vini delle Langhe seguendo una vinificazione tradizionale, fatta di gesti antichi e collaudati, assecondando e mai forzando i tempi della natura perché lo straordinario terroir dei vigneti sia libero di esprimere il massimo del suo carattere, i suoi profumi e colori unici.

Le fermentazioni lunghe e spontanee, le estrazioni lente e mai esagerate, un utilizzo oculato del cappello sommerso, le botti grandi e i silenzi – misteriosi e carichi di attesa – dell'affinamento.

Productive Spirit.

Elvio Cagno produces the great wines of the Langhe following traditional winemaking methods formed with the test of time. The wines are made according to the time scale of nature so that the extraordinary terroir of the vineyards is free to express its unique character, aroma, and color.

The winemaking methods use long, spontaneous fermentation, slow and never exaggerated extraction, a prudent use of submerged cap, large barrels, and the silence — mysterious and full of anticipation — of aging.

I VIGNETI

THE VINEYARDS

La gestione del vigneto

Per migliorare un vino che proviene da uno dei terroir più vocati al mondo esiste una sola via, quella dello studio e della conoscenza dei vigneti, il terreno sui quali crescono, l'ambiente naturale e antropico che li circonda.

È in questa fase che si forma il carattere del vino, la sua «anima», che il lavoro del viticoltore può comprendere e interpretare permettendogli di esprimersi nella sua differenza.

L'attenzione di Elvio Cagno per la gestione del vigneto procede in questa direzione, maturando l'idea che, in campo enoico, i veri progressi coincidano con la capacità di armonizzare il lavoro agricolo a quello biologico, secondo lavorazioni e interventi improntati al rispetto dell'ambiente, dell'uomo che lo lavora e alla sostenibilità nel lungo periodo. Da alcuni anni a questa parte, perciò, l'azienda ha iniziato la conversione al biologico, che si concretizzerà nell'ottenimento della certificazione europea.

Accanto alla certificazione, però, si lavora per migliorare l'ecosistema della vite e la biodiversità dell'ambiente eliminando in maniera definitiva i trattamenti e le concimazioni di sintesi, la chimica in cantina e le lavorazioni invasive.

Vineyard management

To improve upon a wine that already comes from one of the world's most prestigious terroirs, there is only one road to take: study and know the vineyards, their soil, and the natural and man-made environment that surrounds them. It is during this phase that the soul of the wine forms; and it is when the work of the viticulturist understands and interprets its character, allowing the grapes to express their differences. Elvio Cagno proceeded with vineyard management with this mindset, emphasizing the idea that true progress in the enological field coincides with agriculture and organic practices, believing that methods and interventions should be practiced in full respect of the environment, humans, and workers. Sustainability is the winery's long-term goal.

Therefore, the winery began the conversion towards organic production several years ago for practices that will be followed once European certification is obtained. In addition to certification, the winery ensures a healthy vineyard ecosystem and environmental biodiversity by eliminating synthetic treatments and fertilizers in the vineyards and the use of chemicals and invasive practices in the cellars.

“

Il vino si può fare anche semplicemente comprando le uve.

Vivere la vigna però è un'altra cosa: significa confrontarsi con la terra, sentirsi legato al ciclo vitale della natura. E, soprattutto, significa trasmettere il senso di questa appartenenza nel proprio lavoro.

You can make wine simply by buying the grapes for it. To work in the vineyards is another thing entirely. It means feeling a connection with the earth and its vital cycles of nature. Overall, it means transmitting the sense of this to your work.

”

Valter Fissore





Viticultura naturale

Nel prossimo futuro, la gestione del vigneto di Elvio Cagno comprenderà pratiche organiche, oggi in fase di sperimentazione.

L'obiettivo e il nostro impegno sono quelli di restituire alla terra e al vigneto le energie spese per la maturazione delle uve, consegnando alle generazioni future un ambiente il più possibile intatto e produttivo. Sono allo studio concimazioni organiche da humus di lombrico, sovescio con piante erbacee utili al rinnovamento vitale della vigna, impiego di olii essenziali e microcristalli in sostituzione di fertilizzanti, antiparassitari e anticrittogamici.

Vivere un territorio, per Elvio Cagno, significa abitarlo nel pieno rispetto di chi, in futuro, raccoglierà il frutto delle nostre scelte.

Natural viticulture

In the near future, the management of the Elvio Cagno vineyards will follow organic methods.

Today, these practices are already in the experimental phase. The objective is to return the energies spent in growing and ripening the grapes back to the earth, thereby ensuring future generations an environment that is as productive and healthy as possible. Biological and earthworm humus are currently under study, as well as green manure made with herbaceous plants, which is useful for renewing the vigor of the vineyards; essential oils and microcrystals in place of industrial fertilizers; and non-invasive fungicides and pesticides.

For Elvio Cagno, living in a territory means respecting those who, in the future, will reap the harvest of the choices we sow.

Cru

I vini di Elvio Cogno utilizzano la tecnologia con parsimonia, solo dove quest'ultima asseconda la predisposizione alla naturale evoluzione del vino che, in ogni sua sfumatura, porta la firma del grande cru di famiglia: la **Ravera**.

È da questa zona ubicata nel Comune di Novello da sempre considerata la migliore del circondario che i vini di Elvio Cogno traggono le loro note distintive, l'unicità che, con il tempo, è diventata un marchio di fabbrica, un carattere identificativo, nonché un sapere che l'azienda tramanda lungo le generazioni.

Vini che alla «naturalezza» della lavorazione, svelano una potenza sempre aggraziata ed elegante, una morbidezza avvolgente, una freschezza inaspettata, accompagnata da profumi spiccati e caratteristici, pronti a raccontare una storia sempre nuova e diversa, comunque orgogliosa delle proprie radici.

The wines of Elvio Cogno use technology sparingly, and only in support of the natural evolution of the wine, so that in every nuance, it carries the signature of the great cru of the family: **Ravera**.

The wines of Elvio Cogno draw their distinctive characteristics from this zone located in the township of Novello. The area has always been considered the best of its surrounding territory, and gives Elvio Cogno wines their uniqueness that, over time, has become a mark of distinction, their identifying character, and a symbol of the wisdom handed down over the generations.

Through the natural vineyard management and cellar methods, the wines reveal an elegant and graceful power, an enveloping smoothness, and an unexpected freshness accompanied by characteristic and pronounced aromas. The wines are ready to tell a new story every time, yet remain constant in their pride of their roots.

Ravera



*Bricco Pernice, la vigna più storica del cru di famiglia.
Bricco Pernice, the most historical vineyard in the family cru*

TUTTI I VINI

ALL WINES



**BAROLO
DOCG**
Ravera



**BAROLO
DOCG**
Bricco Pernice



**BAROLO
DOCG**
Vigna Elena



**BARBERA
D'ALBA
DOC**
Pre-philoxera



**BAROLO
DOCG**
Cascina Nuova



**BARBARESCO
DOCG**
Bordini



**NASCETTA
DI NOVELLO
DOC**
Anas-cetta



**DOLCETTO
D'ALBA
DOC**
Mandorlo



**BARBERA
D'ALBA
DOC**
Bricco dei merli



**LANGHE
NEBBIOLO
DOC**
Montegrilli



**MOSCATO
D'ASTI
DOCG**

“

*Se fare un vino perfetto significa fare
un vino standard, allora non vogliamo
fare vini perfetti.*

*If making perfect wine means making
standard wine, then we don't want to
make a perfect wine.*

”

Valter Fissore

BAROLO DOCG *Ravera*



*La classicità di Elvio Cogno.
Ravera è il più prestigioso cru di Novello.*

Superficie: 4,88 HA

Vitigno: Nebbiolo sottovarietà Lampia e Michet

Densità: 4000 viti per ettaro

Allevamento: controspalliera potata a Guyot

Altitudine: 380 metri s.l.m

Epoca vendemmia: ottobre

Vinificazione: in acciaio, controllo della temperatura, rimontaggio automatico, macerazione post-fermentativa per 30 gg. a cappello sommerso

Affinamento: 24 mesi in botte grande di rovere di Slavonia da 25-30 hl

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

*The classicism of Elvio Cogno.
Ravera is the most prestigious cru of
Novello.*

Area: 4.88 hectares

Grape variety: lampia and michet, sub-varieties of Nebbiolo

Density: 4,000 vines per hectare

Cultivation: vertical trellised, Guyot pruning

Altitude: 380 m above sea level

Harvest period: October

Wine making: in stainless steel - temperature controlled - automatic pump-over, post fermentation maceration for 30 days with submerged cap

Aging: 24 months in large 25-30 hl Slavonian oak barrels

Bottle aging: 6 months

BAROLO
DOCG
Bricco Pernice



La tradizione di Elvio Cagno.
La vigna più storica del cru di famiglia.

Superficie: 2 HA

Vitigno: Nebbiolo sottovarietà Lampia

Densità: 5000 viti per ettaro

Allevamento: controspalliera potata a Guyot

Altitudine: 320 metri s.l.m

Epoca vendemmia: ottobre

Vinificazione: in acciaio, controllo della temperatura, rimontaggio automatico, macerazione post-fermentativa per 30 gg. a cappello sommerso

Affinamento: 30 mesi in botte grande di rovere di Slavonia da 25-30 hl

Affinamento in bottiglia: 18 mesi

The tradition of Elvio Cagno.
The most historical vineyard in the family cru.

Area: 2 hectares

Grape variety: lampia, sub-variety of Nebbiolo

Density: 5,000 vines per hectare

Cultivation: vertical trellised, Guyot pruning

Altitude: 320 m above sea level

Harvest period: October

Wine making: in stainless steel, temperature-controlled, automatic pump-over, post-fermentation maceration for 30 days with submerged cap

Aging: 30 months in large Slavonian oak barrels of 25-30 hl

Bottle aging: 18 months

BAROLO DOCG *Vigna Elena*



*L'eleganza di Elvio Cogno.
Prodotto solo nelle grandi annate.*

Superficie: 1 HA

Vitigno: Nebbiolo sottovarietà rosé

Densità: 4000 viti per ettaro

Allevamento: contropalliera potata a Guyot

Altitudine: 380 metri s.l.m

Epoca vendemmia: ottobre

Vinificazione: in acciaio, controllo della temperatura, rimontaggio automatico con macerazione post fermentativa di 30 giorni a cappello sommerso

Affinamento: 36 mesi in botte grande di rovere di Slavonia da 40 hl

Affinamento in bottiglia: 24 mesi

●.....●
*The elegance of Elvio Cagno.
Produced only during great vintages.*

Area: 1 hectare

Grape variety: rosé, a sub-variety of nebbiolo

Density: 4,000 vines per hectare

Cultivation: vertical trellised, Guyot pruning

Altitude: 380 m above sea level

Harvest period: October

Wine making: in stainless steel, temperature-controlled, automatic pump-over, post-fermentation maceration for 30 days with submerged cap

Aging: 36 months in large 40hl Slavonian oak barrels

Bottle aging: 24 months

BARBERA DOC *Prephylloxera*



*L'intrigante semplicità di Elvio Cogno.
Vigne arcaiche di oltre 100 anni nel
cuore delle Langhe.*

Superficie: 0,25 HA

Vitigno: Barbera Vitis Vinifera

Densità: 4500 viti per ettaro

Allevamento: controspalliera potata a Guyot

Altitudine: 520 metri s.l.m

Epoca vendemmia: inizio ottobre

Vinificazione: in acciaio, controllo
temperatura, rimontaggio automatico

Affinamento: 12 mesi in botte grande rovere
di slavonia

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

*The astonishing naturalness of Elvio
Cogno. The last archaic vines, over one
hundred years old, in the Langhe area.*

Area: 0.25 hectares

Grape vine: Barbera Vitis Vinifera

Density: 4,500 vines per hectare

Cultivation: vertically trellised and Guyot
pruning

Altitude: 520 meters above sea level

Harvest season: Start of October

Wine making: in stainless steel, temperature
control, automatic pumpover

Aging: 12 months in large Slavonia oak
barrel

Bottle aging: 6 months

BAROLO
DOCG
Cascina Nuova



*La freschezza di Elvio Cagno.
La dimostrazione che dalle vigne più
giovani si può ottenere un ottimo Barolo.*

Superficie: 2,5 HA

Vitigno: Nebbiolo da Barolo 100%

Densità: 4000 viti per ettaro

Allevamento: contropalliera potata a Guyot

Altitudine: 380 metri s.l.m

Epoca vendemmia: ottobre

Vinificazione: in acciaio, controllo della
temperatura rimontaggio automatico

Affinamento: 24 mesi in legno botte
grande Slavonia

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

●.....●

*The freshness of Elvio Cagno.
The proof that even the youngest
vineyards can produce an excellent
Barolo.*

Area: 2.5 hectares

Grape variety: 100% Nebbiolo

Density: 4,000 vines per hectare

Cultivation: vertical trellised, Guyot pruning

Altitude: 380 m above sea level

Harvest period: October

Wine making: in stainless steel,
temperature-controlled, automatic
pump-over

Aging: 24 months in large Slavonian
oak barrels

Bottle aging: 6 months

BARBARESCO

DOCG

Bordini



*La sfida di Elvio Cogno.
Un'altra grande espressione del vitigno
Nebbiolo.*

Superficie: 1 Ha

Vigneto: Neive

Vitigno: Nebbiolo sottovarietà Lampia

Densità: 4000 viti per ettaro

Allevamento: contropalliera,
potatura Guyot

Altitudine: 250 metri s.l.m

Epoca vendemmia: fine settembre

Vinificazione: in acciaio a temperatura
controllata, rimontaggio automatico,
macerazione post fermentativa di 20 giorni
a cappello sommerso

Affinamento: 12-14 mesi in botte grande
rovere di Slavonia

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

29

● ●

*The challenge of Elvio Cagno.
Another supreme expression of the
Nebbiolo grapes.*

Area: 1 hectare

Vineyards: Neive

Vine: Lampia, sub-variety of Nebbiolo

Density: 4000 vines per hectare

Cultivation: vertical trellised, Guyot pruning

Altitude: 250 m above sea level

Harvest period: end of September

Wine making: in stainless steel,
temperature-controlled, automatic pump-
over, post-fermentation maceration for 20
days with submerged cap

Aging: 12-14 months in large Slavonian
oak barrels

Bottle aging: 6 months

LANGHE NASCETTA DOC

Anas-cëtta



*L'orgoglio di Elvio Cogno.
Vitigno autoctono di Novello salvato
dall'oblio.*

Superficie: 2 HA

Vitigno: Naschetta (Vitigno di Novello a
bacca bianca autotoctono)

Densità: 4000 viti per ettaro

Allevamento: contropalliera potata a Guyot

Altitudine: 350 metri s.l.m

Epoca vendemmia: fine settembre

Vinificazione: in acciaio, controllo
temperatura

Affinamento: 6 mesi in acciaio

Affinamento in bottiglia: 3 mesi



*The pride of Elvio Cogno.
A native Novello white grapes preserved
from oblivion.*

Area: 2 hectares

Grape variety: Naschetta (native Novello
white grape variety)

Density: 4,000 vines per hectare

Cultivation: vertical trellised, Guyot pruning

Average altitude: 350 m above sea level

Harvest period: end of September

Wine making: in stainless steel –
temperature controlled

Aging: 6 months in stainless steel

Bottle aging: 3 months

DOLCETTO D'ALBA DOC *Mandorlo*



*La storia di Elvio Cogno.
Di corpo e fruttato come insegna la
tradizione piemontese.*

Superficie: 2,5 HA

Vitigno: Dolcetto

Densità: 5000 viti per ettaro

Allevamento: contropalliera potata a Guyot

Altitudine: 380 metri s.l.m

Epoca vendemmia: settembre

Vinificazione: in acciaio, controllo
temperatura, rimontaggio automatico

Affinamento: 6 mesi in acciaio

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

*The story of Elvio Cogno.
Full-bodied and fruity as the tradition of
Piedmont teaches.*

Area: 2.5 hectares

Vineyard: Dolcetto

Density: 5,000 vines per hectare

Cultivation: vertical trellised, Guyot pruning

Average altitude: 400 m above sea level

Harvest period: half September

Wine making: soft pressing, clarification
with pectolytic enzymes, fermentation with
control of temperature 15°, with selected
yeast in slight pressing without malolactic
fermentation.

BARBERA DOC *Bricco Merli*



*La tipicità di Elvio Cogno.
Di carattere, grande bevibilità e
freschezza.*

Superficie: 1,8 HA

Vitigno: Barbera

Densità: 4500 viti per ettaro

Allevamento: controspalliera potata a Guyot

Altitudine: 300 metri s.l.m

Epoca vendemmia: fine settembre – inizio
ottobre

Vinificazione: in acciaio, controllo
temperatura, rimontaggio automatico

Affinamento: 12 mesi in botte grande rovere
di slavia

Affinamento in bottiglia: 6 mesi



*The typicality of Elvio Cogno.
A strong character, good drinkability and
freshness.*

Area: 1.8 hectares

Grape variety: Barbera

Density: 4,500 vines per hectare

Cultivation: vertical trellised, Guyot pruning

Average altitude: 300 m above sea level

Harvest period: end of September,
start of October

Wine making: in stainless steel, temperature-
controlled, automatic pump-over

Aging: 12 months in large Slavonian oak
barrels

Bottle aging: 6 months

**LANGHE
NEBBIOLO
DOC**
Montegrilli



*La genuinità di Elvio Cogno.
Dedicato al nonno Eugenio e alla
“sua” vigna.*

Superficie: 1 HA

Vitigno: Nebbiolo

Densità: 4000 viti per ettaro

Allevamento: controspalliera, a Guyot

Epoca vendemmia: fine settembre – inizio ottobre

Vinificazione: in acciaio, controllo temperatura, rimontaggio automatico

Affinamento: 6 mesi in acciaio

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

*The authenticity of Elvio Cogno.
dedicated to grandfather Eugenio
and to his vineyard.*

Area: 1 hectare

Grape variety: Nebbiolo

Density: 4,000 vines per hectare

Cultivation: vertical trellised, Guyot pruning
Harvest period: end of September,
start of October

Wine making: in stainless steel,
temperature-controlled, automatic
pump-over

Aging: 6 months in stainless steel

Bottle aging: 6 months

MOSCATO D'ASTI DOCG



*La dolcezza di Elvio Cagno.
Un vino che esprime il profumo
aromatico delle sue uve.*

Superficie: selezione di 1 HA "Primo Bacio"

Vitigno: 100% Moscato bianco di Canelli

Densità: 4000 viti per ettaro

Allevamento: controspalliera potata a Guyot

Altitudine: 400 metri s.l.m

Epoca vendemmia: metà settembre

Vinificazione: ipressatura soffice,
chiarificazione con enzimi pectolitici,
fermentazione a temperatura controllata
15° con lieviti selezionati per circa 15 giorni
in lieve pressione senza effettuare la
malolattica.

.....●
*The sweetness of Elvio Cagno.
A wine that expresses the aromatic
scent of its grapes.*

Area: selection of 1 HA "Primo Bacio"

Vineyard: 100% Moscato bianco di Canelli

Density: 4000 vines per hectar

Cultivation: vertical trellised, Guyot pruning

Average altitude: 380 m above sea level

Harvest period: September

Wine making: soft pressing, clarification
with pectolytic enzymes, fermentation with
control of temperature 15°, with selected
yeast in slight pressing without malolactic
fermentation



- 1 Barolo Vigna Elena
- 2 Barolo Ravera
- 3 Barolo Bricco Pernice
- 4 Barbera d'Alba

- 5 Barolo Cascina Nuova
- 6 Dolcetto d'Alba
- 7 Langhe Nascetta
- 8 Nebbiolo





Elvio Cogno società agricola s.s.

Località Ravera, 2 - 12060 Novello (Cn) - Italy

Tel. +39.0173.744006 - Fax +39.0173.744921

elviocogno@elviocogno.com

Visita la Cantina

Siamo lieti di ricevere visite in cantina previo
appuntamento.

Winery visit

We are happy to welcome visitors to the winery, prior to
an appointment.

elviocogno.com



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO (EC) REGULATION NO. 1308/2013