

## COUTANDIN DANIELE – VIGNAIOLO

Borgata Ciabot, 12  
10063 Perosa Argentina (TO)  
Telefono: 0121 803473  
Cell.: 347 1207332  
Fax: 0121 803473  
e-mail: ramie.coutandin@alpimedia.it

<https://www.instagram.com/danielecoutandin/>

<https://www.facebook.com/coutandinramie>



Piccola azienda creata nel 1997 da Giuliano Coutandin e dal 2008 nelle mani del figlio Daniele, in pochi anni è riuscita a crescere accorpendo numerosi fazzoletti di terreno, recuperando vigneti in via di abbandono ed ora con nuovi impianti. I vigneti siti nei Comuni di Pomaretto e Perosa Argentina, ad una quota compresa tra i 650 e gli 850 metri, sono un vero esempio di viticoltura "eroica". La coltivazione avviene con metodi naturali, nel massimo rispetto delle piante, del terreno e di tutte le forme di vita. Ottenuto da uve di vitigni autoctoni, tra cui Avanà, Avarengo, Chatus, Bequet e Barbera, il Pinerolese DOC Ramie viene vinificato e fatto maturare in acciaio quindi, dopo circa due anni imbottigliato senza alcuna operazione di chiarifica e filtrazione. La produzione annua non supera le 2000 bottiglie. Nelle migliori annate produce anche il "Barbichè" che ha passaggio in legno.

Tra Perosa Argentina e Pomaretto Daniele segue con passione e pazienza il naturale corso della vita delle sue [#vigne](#), ne ottiene un vino che a suo dire è puro succo d'uva, un vino che assomiglia a chi lo produce e al territorio in cui nasce. Le sue bottiglie raggiungono la Spagna e gli U.S.A.

## **SOC. AGR. LA CHABRANDA**

Via E. Long, 28

10063 Pomaretto (TO)

Telefono: 0121 82018 - Fax 0121 82018

E-mail [chiab@alpimedia.it](mailto:chiab@alpimedia.it) [info@agriturismolachabranda.it](mailto:info@agriturismolachabranda.it);

<https://www.facebook.com/watch/?v=1346350605539022>

[https://www.instagram.com/agriturismo\\_la\\_chabranda/](https://www.instagram.com/agriturismo_la_chabranda/)

sito: <https://www.agriturismolachabranda.it/>



All'imbocco della Val Germanasca, l'azienda è dedita all'allevamento di bovini e alla produzione di carne, latte, formaggi, frutta, verdura oltre a quella del Pinerolese Ramie. L'azienda svolge, inoltre, attività agrituristica: è, quindi, possibile pernottare e degustare i prodotti aziendali ed i piatti preparati secondo le ricette della cucina tipica locale che ben si accompagnano al Vino Pinerolese Ramie d.o.c. La Chabranda organizza, altresì, soggiorni, degustazioni e visite giornaliere a tema per far conoscere la realtà della viticoltura di montagna.

Il [#vino](#) Pinerolese [#Ramie](#) d.o.c. viene prodotto della famiglia Ribet da generazioni, è una delle eccellenze che con grande fatica e passione si ricava dai [#vigneti](#) eroici e "verticali" allevati sui terrazzamenti che affacciano sul paese all'imbocco della Valle Germanasca.

## CONSORZIO PRODUTTORI TERRE DEL RAMIÈ

Finalità: scopo essenziale ed oggetto principale del Consorzio consiste nel sostenere, supportare e creare gli interessi relativi ai produttori del vino Ramie.

### CONSORZIO PRODUTTORI TERRE DEL RAMIÈ

Sede Legale: Piazza Libertà n.1

Sede Operativa: Via V. Combe n.6

10063 POMARETTO

Consiglio di Amministrazione:

Presidente: Ribet Guido 0121 81423

Vice presidente: Combe Hammond 335 6838724

Tesoriere: Biamino Alessandro 347 8799152

e-mail: [Consozioramie@gmail.com](mailto:Consozioramie@gmail.com)



#### Consorzio Produttori terre del Ramie

Sede Legale:  
Piazza della Libertà, 1

Sede Operativa:  
Via Vittorio Combe, 6  
10063 POMARETTO - TO - ITALIA

Part. NA 10397820019

Recapiti:  
347 0454635  
335 6838724  
347 8799152



Il Consorzio si è costituito nell'anno 2010 ed composto da 10 produttori che conferiscono parte delle proprie uve. Nei primi anni le uve sono state vinificate presso il Centro Bonafous di Chieri - Cantina della Città di Torino ([www.cantinasperimentale.it](http://www.cantinasperimentale.it)) – in convenzione con DI.VA.PRA Università di Agraria di Torino ([www.divapra.unito.it](http://www.divapra.unito.it)).

Il Consorzio si avvale di tecnici etnologi nei vigneti e nella fase di vinificazione.

Attualmente la vinificazione viene svolta presso la Scuola Malva Arnaldi di Bibiana.

E' nato per riunire i [#viticoltori](#) che allevano le antiche varietà di [#uve](#) che compongono il bouquet del [#vino](#) Ramie sui ripidi terrazzamenti tra Pomaretto e Perosa Argentina.

Il Consorzio continua la sua esperienza di ricerca e produzione con le recenti [#bottiglie](#) di [#metodoclassico](#) rosè e blanc e la [#grappa](#) di Ramie.

La produzione negli anni 2015 e 2016 si aggira intorno alle 3000 bottiglie.

## AZIENDA AGRICOLA LA RIVA' di TROMBOTTO LUCA

Str. Rivà, 9, 10060 Rivà TO

e mail: [lucatro8@libero.it](mailto:lucatro8@libero.it)

Telefono: 340 981 6099

email: [trombottoluca@libero.it](mailto:trombottoluca@libero.it);

<https://www.facebook.com/Piemonte.Vino/videos/1924573814428517>

<https://www.instagram.com/larivagribio/>

sito: <http://www.agricolalariva.it/>



L'Azienda Agricola Vitivinicola La Rivà è una piccola cantina posizionata sulla verde collina di Bricherasio, circondata dai propri vigneti, in una zona che già gli antichi romani indicarono come vocata per la viticoltura di pregio.

Qui si coltivano i vecchi vitigni locali nel massimo rispetto ambientale. La vinificazione avviene in moderni tini di acciaio inox, con l'obiettivo di produrre vini di alta qualità in modo artigianale, mantenendo il rapporto diretto tra produttore e consumatore.

Presso la Cantina "La Rivà" potete trovare i seguenti vini:

- Ramè
- Barbera DOC;
- Bonarda DOC;
- Dolcetto DOC;
- Rosè locale;...
- Rosso da tavola (12° e 13°)
- Bianco (misto Arneis - Chardonnay)

Sulla home page del sito della La Rivà compare questo motto: "*Spesso la bontà è frutto del rigore. E la genuinità costa fatica.*" in poche righe Luca ci racconta la strada che quotidianamente percorre insieme alla sua famiglia per produrre un vino buono, genuino e di qualità.

## AZIENDA AGRICOLA REFOURN

Via Long Erminio, 13, 10063 Pomaretto

Telefono: 340 762 2114

<https://www.facebook.com/RefournVini>

<https://www.facebook.com/watch/?v=1429152354140867>

<https://www.instagram.com/refournvinidimontagna/#>

email: [nikoclimb@virgilio.it](mailto:nikoclimb@virgilio.it)



Nicolò Refourn è la nuova generazione di vigneron del [#Ramie](#), erede della tradizione locale, continua con la sua famiglia il lavoro nei [#vignetieroici](#) del bisnonno.

Il momento del lavoro in vigna preferito da Nicolò è la potatura verde, quando la vite è già carica di tutta la speranza per una buona [#vendemmia](#).

Sulla sua prima [#etichetta](#), uscita quest'anno, campeggia fiero un camoscio, simbolo della forza e della tenacia che spinge il Ramie di Refourn verso nuovi e importanti traguardi.

## **SOCIETÀ AGRICOLA GIRO DI VITE DI LUCA CIARDOSSIN & CO.**

Indirizzo: Strada delle cascine, 295 -10064 Pinerolo

Telefono: 340 575 4360

<https://www.facebook.com/watch/?v=1497044664017550>

[https://www.instagram.com/girodivite\\_pinerolo/](https://www.instagram.com/girodivite_pinerolo/)

email: info@girodivite.eu;



Giro di Vite ha un obiettivo semplice e ambizioso, produrre eccellenze [#enogarstronomiche](#) con una grande attenzione alla biodiversità.

In continuo dialogo tra tradizione e innovazione il vino dei fratelli Ciardossin è la genuina espressione del [#territorio](#) in cui nasce, un territorio di confine e d'incontro.

Le coltivazioni sono gestite attraverso pratiche agricole tradizionali, rispettando la biodiversità e rendendo la tradizione innovativa.

La sperimentazione, svolta su diverse coltivazioni, permette di selezionare con attenzione le varietà che si adattano meglio all'ambiente di collina e che riescono a dare frutti con le migliori caratteristiche organolettiche.

Si recuperano pratiche che erano quasi svanite per far riscoprire il vero gusto delle cose.

## OGNISSANTI DI CATERINA PERCIVATI

Indirizzo: B.ta Torano, 1 bis, 10063 Perosa Argentina  
Telefono: 3288255628  
email: [ketakate@katamail.com](mailto:ketakate@katamail.com);



Il lavoro di Ognissanti è guidato da una semplice e chiara etica: "il [#vino](#) si fa in campo" dalla [#vigna](#) alla [#cantina](#) nel rispetto delle qualità del prodotto. Le bottiglie di Ognissanti che abitualmente "volano" fino in Australia.

## L'AUTIN

Indirizzo: Via Sant'Agostino, 40 - 12032, Barge (CN)

Telefono: 0175346271

<https://lautin.it/>

<https://www.facebook.com/viniautin/>

email: info@lautin.it



Sulle pendici scoscese del Monviso, coltivare la vite è un gesto di resilienza. Vigneti terrazzati, clima rigido e vendemmia manuale sono per l'azienda sinonimo di cura quotidiana. Ogni gesto è un atto di coraggio e passione, radicato nella viticoltura alpina. Coltivano uve autoctone di montagna, varietà che da sempre appartengono a questo territorio. Non importate, non riadattate, ma nate in questa terra e plasmate da lei e da noi. Ai piedi del Monviso, dove altitudine, pietra e storia si incontrano, queste uve esprimono tutta la loro identità. Sono la voce pura di questa terra, e di nessun altro luogo.

Dalle vigne d'alta quota all'affinamento di 40 mesi nel silenzio della montagna, i loro vini sono espressione del tempo, del territorio e della genuinità. Nessuna scorciatoia. Nessun compromesso. Solo pazienza e determinazione.

La natura non è una risorsa, ma un'alleata. Coltivano in modo biologico e rispettiamo la biodiversità, lavorando secondo il ritmo della terra. Per la ditta, essere sostenibili non è una moda: è un modo di vivere.