

CAED
UREN



AZIENDA



Ca ed Curen è una piccola azienda agricola a conduzione familiare. Produciamo vino con la stessa passione che ci è stata tramandata da bisnonno Giacomo in seguito da nonno Ercole e papà Piero, semplici viticoltori, ma molto attenti nella scelta dei vitigni e delle loro posizioni.

Da qualche anno vinifichiamo le uve prodotte dalle nostre vigne, ottenendo diversi vini per avvicinarci il più possibile ai vari gusti dei consumatori. Crediamo molto in quel che facciamo e nella qualità dei nostri prodotti, ma puntiamo ancora di più sul dialogo con i clienti per spiegare loro come un buon vino nasce in vigna e cresce in cantina.



Ca ed Curen is a small family run business. We produce wine with the same passion handed down from great-grandfather Giacomo later from grandfather Ercole and dad Piero, simple winegrowers, but very careful in choice of grape variety and position.

Since a few years we produce wine on our own from our grapes, we propose different kinds of wine to get as close as possible to the tastes of the consumer. We strongly believe in what we do and in the quality of our products, but we focus even more on dialogue with customers to explain to them how a good wine is born in the vineyard and grows in the cellar.





Siamo lieti di riceverti per una visita in cantina
e una degustazione dei nostri vini.

È gradita la prenotazione.



*We are pleased to receive you for a tour of the cellar
and a wine tasting of our wines.*

Best on reservation.

CA ED CUREN

NOI



VITIGNO: Chardonnay 100%

Noi: questo vino rappresenta lo spirito che unisce la nostra famiglia e l'unione che c'è tra noi, fa da testimone la scelta di mettere le nostre impronte in etichetta.

TECNOLOGIA PRODUTTIVA

L'uva raccolta viene pigiata, pressata. Fermenta a bassa temperatura, viene lasciata riposare per alcuni mesi sulla sua feccia nobile, stabilizzata, filtrata e imbottigliata.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo paglierino, al naso sprigiona molti profumi floreali e di frutti soprattutto di pera, in bocca rimane il sapore persistente e intenso.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

In tavola si sposa bene con antipasti, pesci, crostacei e formaggi freschi.



GRAPE VARIETIES: 100% Chardonnay

Noi: this wine, so called, represent the togetherness that connects our family and the union among us. For this reason, we decided to leave our fingerprints on the wine label.

PRODUCTION TECHNOLOGY

The picked grapes are crushed and pressed. Fermented at a low temperature, left to rest for several months on its noble lees, stabilised, filtered, and bottled.

TASTING NOTES

Straw yellow colour, it gives off a flower and fruit fragrance, and above all you can taste a persistent pear aroma in your mouth.

GASTRONOMICAL COMBINATIONS

This wine matches perfectly with hors d'oeuvres, fishes, shellfish, and fresh cheese.

NOI DUE



VITIGNO: Chardonnay 100 %

Noi 2: rappresenta non solo la seconda versione di chardonnay ma un'idea di Michele e Laura nata una sera di fine vendemmia; ecco perché le impronte sono solo di due colori.

TECNOLOGIA PRODUTTIVA

Una volta raccolte, le uve vengono pigiate e pressate in modo soffice. Al termine della fermentazione a temperatura controllata, segue un periodo di affinamento in barrique che varia da annata a annata.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo paglierino intenso, al naso si presenta con uno spiccato sentore di frutta dolce esotica, floreale e minerale, con note leggermente tostate.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

A tavola si sposa bene con antipasti leggeri, primi piatti semplici, pesci, crostacei e formaggi freschi.



GRAPE VARIETIES: 100% Chardonnay

Noi 2: represents not only the second version of the company's chardonnay but also the first idea of Michele and Laura together: the label was born on the style of the other Chardonnay but with their two imprints only, drawn in the number 2.

PRODUCTION TECHNOLOGY

Once harvested by hand, the grapes are pressed gently. After fermentation at controlled temperature, follows a variable aging period in barrique from year to year.

TASTING NOTES

Intense straw yellow colour, the nose shows a marked hint of exotic sweet fruit, floral, and mineral light toasted notes.

GASTRONOMICAL COMBINATIONS

It matches well with light appetizers, simple first courses, fish, shellfish, and fresh cheeses.

L'Incompreso



VITIGNO: Moscato bianco 100%

L'Incompreso: ottenuto da uve Moscato, questo vino deve il suo nome al processo di fermentazione che segue. A differenza del Moscato dolce, qui la fermentazione si protrae fino al completo consumo degli zuccheri, dando origine a un vino secco e fermo.

TECNOLOGIA PRODUTTIVA

Le uve scelte e raccolte a mano una volta giunte in cantina vengono pigiate e pressate in modo soffice. Segue una fermentazione a temperatura controllata per mantenere al meglio tutti i profumi dell'uva. Trascorre un paio di mesi sulla feccia fine di fermentazione per poter ottenere il massimo dei profumi, stabilizzato, filtrato e imbottigliato.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo paglierino, bouquet intenso con spiccati profumi floreali, e di frutta fresca.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo si sposa bene con primi leggeri, pesci, crostacei e dolci a base di nocciola.



GRAPE VARIETIES: 100% white Muscatel

L'Incompreso: obtained from Muscat grapes, this wine owes its name to the fermentation process that follows. Unlike sweet Muscat, fermentation continues until the sugars are completely consumed, resulting in a dry, still wine.

PRODUCTION TECHNOLOGY

The grapes are hand picked and softly pressed as they arrive to the cellar. After that, the wine has a controlled fermentation to keep all of its fragrances. Then it spends a pair of months on the fermentation lees to get the best scents and at the end it is stabilized, filtered and bottled.

TASTING NOTES

Straw yellow colour, intense bouquet with strong flower and fresh fruit fragrances.

GASTRONOMICAL COMBINATIONS

Perfect as aperitif, it also matches with first courses, fishes, shellfish and hazelnut desserts.

Incontro



VITIGNO: Favorita 80%,
Moscato 15%, Dolcetto 5%

Incontro: vino che prende il nome dall'unione di uve diverse: il Dolcetto a bacca rossa, la Favorita e il Moscato a bacca bianca, che insieme danno vita a un colore e a profumi molto particolari.

TECNOLOGIA PRODUTTIVA

L'uva dolcetto raccolta viene pigiata e messa a macerare in vasca per circa 12 ore e solo successivamente viene aggiunto il mosto delle uve bianche e lieviti selezionati. Trascorre un paio di mesi sulla feccia fine di fermentazione per poter ottenere il massimo dei profumi, stabilizzato, filtrato e imbottigliato.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosa molto acceso, profumi netti di frutti rossi ma gusto molto delicato e struttura fine.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo si sposa bene con primi, crostacei e formaggi freschi.



GRAPE VARIETIES:
80% Favorita, 15% Muscatel,
5% Dolcetto

Incontro: wine that takes its name from the union of different grapes: Dolcetto a red berry, the Favorita and the Moscato a white berry, which together give life to a very particular color and aroma.

PRODUCTION TECHNOLOGY

Dolcetto grapes are picked, pressed, and macerated in basin for about 12 hours. After that, we added Favorita must and selected yeast. These grapes spend a pair of months on the fermentation dregs to get the best scents; then they are stabilized, filtered, and bottled.

TASTING NOTES

Bright rosy colour, red fruits perfume and delicate taste with refined structure.

GASTRONOMICAL COMBINATIONS

It is perfect as aperitif, it also matches with first courses, shellfishes and fresh cheese.

Cent'Anni e più...



VITIGNO: Dolcetto 100%

Cent'anni e più: prodotto da una vigna centenaria particolarmente predisposta per darci uve adatte a ottenere un vino strutturato e longevo.

TECNOLOGIA PRODUTTIVA

L'uva raccolta viene pigiata e avviata alla fermentazione, segue fermentazione malolattica e periodo di affinamento sulle fecce fini. Tra la tarda primavera e l'estate, il vino viene imbottigliato.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso molto intenso struttura robusta che sopporta bene l'invecchiamento profumi tipici di frutti rossi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

In tavola si avvicina bene con carni rosse e secondi piatti importanti, salumi e formaggi di media stagionatura.



GRAPE VARIETIES: 100% Dolcetto

Cent'anni e più: produced from a 100-year-old vineyard that is particularly suited to yielding grapes for a structured, long-lived wine.

PRODUCTION TECHNOLOGY

The picked grapes are pressed and sent to fermentation, followed by malolactic fermentation and a period of refinement on the fine lees. Between late spring and summer, the wine is bottled.

TASTING NOTES

Intense red colour, a full-bodied structure that supports ageing, red fruits fragrance.

GASTRONOMICAL COMBINATIONS

It matches with red meats and important second courses, salted pork meats and middle seasoning cheese.

Ercole



VITIGNO: Barbera 100%

Ercole: questo vino è dedicato a mio nonno Ercole. Anche se non è più con noi, ogni giorno e in ogni lavoro siamo sempre accompagnati dalla sua presenza.

TECNOLOGIA PRODUTTIVA

Le uve raccolte, pigiate e diraspate, vengono lasciate macerare per una notte in vasca; la mattina successiva si avvia la fermentazione e, nei primi 2-3 giorni, si effettuano follature sul cappello per ottenere una maggiore estrazione di colore e struttura. Conclusa la fermentazione malolattica, si procede con un bâtonnage di circa 3-4 mesi, dopodiché il vino viene stabilizzato, filtrato e imbottigliato.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso intenso struttura robusta che supporta bene l'invecchiamento. Profumi di frutti rossi maturi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

In tavola si sposa bene con carni rosse e secondi piatti importanti, selvaggina salumi e formaggi ben stagionati.



GRAPE VARIETIES: 100% Barbera

Ercole: wine from our cellar. I wanted to dedicate it to my father writing his name on the label.

PRODUCTION TECHNOLOGY

The grapes harvested, pressed and destemmed, they are left to macerate for one night in the tub; the next morning yeast starts fermentation and, in the first 2-3 days, the peels are pushed to the bottom of the tank to obtain greater extraction of color and structure. Once the malolactic fermentation is complete, we proceed with a bâtonnage of approximately 6/8 months, after which the wine comes stabilized, filtered and bottled.

TASTING NOTES

Bright red colour, strong structure that supports ageing. Red fruits fragrance.

GASTRONOMICAL COMBINATIONS

It matches with red meats and second courses, game and salted pork meats and aged cheese.

Generazioni



VITIGNO: Barbera 100%

Generazioni: il nome che abbiamo scelto associata all'immagine in etichetta vuole trasmettere il passaggio generazionale di padre in figlio, siamo ormai giunti alla quarta generazione.

TECNOLOGIA PRODUTTIVA

Una volta raccolte, le uve vengono pigiate e lasciate macerare per 24 ore in cantina. Nei primi 3 giorni si effettuano follature, seguite da rimontaggi fino al termine della fermentazione. Successivamente, il vino procede con la fermentazione malolattica e un affinamento di 12 mesi in legno. Al termine di questo processo, viene imbottigliato e rimane in bottiglia per un ulteriore periodo prima della messa in vendita.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso porpora; al naso emergono note di frutta rossa matura come mora e lampone, fiori appassiti, spezie vaniglia. In bocca si presenta caldo morbido abbastanza tannico, di corpo nel complesso.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

In tavola si sposa bene con: secondi di carne rossa, selvaggina e formaggi di buona stagionatura.



GRAPE VARIETIES: 100% Barbera

Generazioni: the name we have chosen associated with the image on the label wants to convey the generational passage from father to son, we are now in the fourth generation.

PRODUCTION TECHNOLOGY

Once harvested, the grapes are pressed and leave to macerate for 24 hours in the cellar. In the first ones 3 days the peels are pushed to the bottom of the tank then followed by pumping over until the end of fermentation. Subsequently, the wine proceeds with the malolactic fermentation and refinement of 12 months in wood. At the end of this process, it is bottled and remains in the bottle for a while further period before going on sale.

TASTING NOTES

Purple-red color; the nose reveals notes of ripe red fruit such as blackberry and raspberry, withered flowers, and vanilla spices. In the mouth, it is warm and soft, quite tannic, with a balanced body on the whole.

GASTRONOMICAL COMBINATIONS

Perfect for second courses of red meat, game and well-aged cheeses.

Legami



VITIGNO:
Nebbiolo 100%

Legami: questo è il nome scelto per il nostro Langhe Nebbiolo. Lo stesso legame che unisce il vitigno nebbiolo al nostro caratteristico terreno, unisce il nonno al nipote: un' unione forte, decisa e indissolubile.

TECNOLOGIA PRODUTTIVA

Le uve scelte e raccolte a mano una volta giunte in cantina vengono pigiate e messe a fermentare. Dopo la prima fermentazione segue subito la fermentazione malolattica.

A fine anno viene travasato per poi lasciarlo riposare per un buon periodo in legno, con bâtonnage periodico. Seguirà l'imbottigliamento con una sosta in bottiglia prima della messa in commercio.

NOTE DEGUSTATIVE

È un vino strutturato, armonico, persistente. Delicatamente tannico con note di vaniglia, al colore si presenta rosso intenso. Profuma di ribes nero, lampone.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo vino per accompagnare primi piatti con sughi di selvaggina, compagno ideale per carni rosse e nere sia in umido che alla griglia. Da provare con formaggi dal gusto deciso.



GRAPE VARIETIES:
100% Nebbiolo

Legami: this is the name chosen for our Langhe Nebbiolo. The bond that unites the nebbiolo vine to our typical soil is like the bond between grandfather and grandson: a strong, decisive and indissoluble union.

PRODUCTION TECHNOLOGY

Grapes are harvested and selected by hand, then they are pressed and start to ferment. After the first fermentation follows immediately the malolactic fermentation. At the end of the year wine is decanted and then left to rest for a good period in barrels, with periodic bâtonnage. Bottling will follow with a little rest in bottles before selling.

TASTING NOTES

It is a structured, harmonious and persistent wine. Delicately tannic with notes of vanilla, the color is intense red. Smells of blackcurrant and raspberry.

GASTRONOMICAL COMBINATIONS

This wine is suitable to accompany first courses with game sauces, the ideal companion for red and black meats both stewed and grilled. Try it with strong-tasting cheeses.



Pasiensa



VTIGNO: Moscato Bianco 100%

Pasiensa: il vino si chiama Pasiensa perché richiede molta pazienza nell'attendere l'appassimento degli acini e anche perché è necessaria pazienza per seguirlo in cantina e nel gustarlo...

TECNOLOGIA PRODUTTIVA

Ottenuto da uve Moscato, metà in appassimento su pianta e metà in sovramaturazione, accuratamente selezionate, il vino viene pressato direttamente. Segue una lenta fermentazione di circa due mesi, tra novembre e fine dicembre, e un affinamento di sei mesi sulle fecce fini di fermentazione, seguito da almeno altrettanti mesi in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo paglierino intenso, bouquet ampio di frutta matura e in confettura, fiori essiccati.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo se servito sui 16/18 gradi con formaggi stagionati se servito sui 6/8 gradi ottimo con pasticceria secca.



GRAPE VARIETIES: 100% white Muscatel

Pasiensa: the wine is called Pasiensa because it requires a lot of patience while waiting for the withering of the grapes and also why it is necessary patience to follow him into the cellar and into the sip it...

PRODUCTION TECHNOLOGY

Obtained from Moscato grapes, half in withering on the plant and half in overripe, carefully selected, the wine is pressed directly. A slow one follows fermentation of about two months, between November and late December, and a six months aging on fine lees of fermentation, followed by at least an equal period in the bottle.

TASTING NOTES

Intense straw yellow colour, wide ripened fruits and jam bouquet, faded fruits.

GASTRONOMICAL COMBINATIONS

At best served at 16/18 with seasoned and blues cheeses, at 6/8 with dry pastries.

VINO ROSSO

DISPONIBILE SOLO IN BAG IN BOX - AVAILABLE ONLY IN BAG-IN-BOX



Curen

VITIGNO:
Dolcetto 100%

Curen: questo vino è così chiamato per ricordare il soprannome che fu dato al nonno e rappresenta il primo vino prodotto da lui e dalla nostra cantina.

TECNOLOGIA PRODUTTIVA

L'uva raccolta viene subito fatta fermentare e successivamente segue la svinatura ma solo il vino fiore presente sotto la vinaccia potrà diventare Curen. Segue la seconda fermentazione detta malolattica, stabilizzato e pronto al consumo.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso vivace di buona struttura profumi di frutti rossi tipici del vitigno.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

In tavola si sposa bene con carni rosse e secondi piatti salumi e formaggi.



Touc i di

VITIGNO:
Barbera e Dolcetto
in percentuali variabili

Touc i di: tipica espressione del dialetto piemontese che significa "tutti i giorni", questo vino è così chiamato per indicare il nostro vino per il pasto di tutti i giorni.

TECNOLOGIA PRODUTTIVA

Le uve raccolte vengono messe a fermentare in vasca e solo dopo aver terminate tutte le fermentazioni si precede con l'assemblaggio del vino, segue malolattica, stabilizzazione, filtraggio e imbottigliamento.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso vivo struttura non complessa buon bouquet.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

In tavola si sposa bene in modo principale con carni rosse e secondi piatti ma ottimo anche come accompagnamento di tutto il pasto.



di Moscato

GRAPPA



GRAPPA NOVELLA

Vitigno di origine e provenienza:
Moscato - Piemonte

Note olfattive:
frutta fresca e salvia

Sensazioni gustative:
delicata e piacevolmente aromatica
con finale tendente al dolce

Grado Alcolico:
42% vol



YOUNG GRAPPA

**Grape variety of origin and
provenance** Muscatel - Piedmont

Olfactory notes:
fresh fruit and sage

Tasting sensations:
delicate and pleasantly aromatic
with a sweetish finish

Alcohol content:
42% vol



GRAPPA INVECCHIATA

Vitigno di origine e provenienza:
Moscato - Piemonte

Note olfattive:
sentori particolari di fiori, frutta pesca
e frutti maturi e fieno.

Sensazioni gustative:
grappa intensa, rotonda, equilibrata

Grado Alcolico:
42% vol



AGED GRAPPA

**Grape variety of origin and
provenance** Muscatel - Piedmont

Olfactory notes:
particular scents of flowers, peach,
ripe fruits and also hay.

Tasting sensations:
intense, smooth and balanced grappa

Alcohol content:
42% vol



GRAPPA

di Nebbiolo di Barbera



GRAPPA NOVELLA

Vitigno di origine e provenienza:
Nebbiolo - Piemonte

Note olfattive:
Ampio naso dal floreale al fruttato

Sensazioni gustative:
armonioso di grande intensità
e persistente

Grado Alcolico:
42% vol



YOUNG GRAPPA

**Grape variety of origin and
provenance** Nebbiolo - Piedmont

Olfactory notes:
Wide nose from floral to fruity

Tasting sensations:
harmonious, with great intensity
and persistence

Alcohol content:
42% vol



GRAPPA NOVELLA

Vitigno di origine e provenienza:
Barbera - Piemonte

Note olfattive:
Mosto cotto

Sensazioni gustative:
Secca e aggressiva

Grado Alcolico:
42% vol



YOUNG GRAPPA

**Grape variety of origin and
provenance** Barbera - Piedmont

Olfactory notes:
Boiled must

Tasting sensations:
Dry and aggressive

Alcohol content:
42% vol



Az. Agr. Ca ed Curen di Avezza Michele - Loc. Romanino, 13 - 12056 Mango (CN)

Michele 334.303.1332 - **Piero** 389.078.8491 - mail: info@caedcuren.it

www.caedcuren.it