



www.cascinalongoria.com



LA STORIA

L'attività in campo vitivinicolo della famiglia Toso ha *inizio nel 1894*, con l'acquisto da parte del nonno Giovanni del casale che darà poi il nome **Cascina Longoria**

L'AGRITURISMO

Nel cuore delle Langhe, a Neive, circondato da vigneti, si trova l'agriturismo **Cascina Longoria**, gestito con passione da *Ornella*.

LA CANTINA

Dalla vendemmia all'affinamento in botte, così l'uva si trasforma in vino. Creata nel *1980* la cantina ha subito continue modifiche per migliorare la produzione.

LA STORIA

*Pensai a quanti luoghi ci sono nel mondo
che appartengono così a qualcuno,
che qualcuno ha nel sangue e nessun altro li sa.*

Il diavolo sulle colline — Pavese

Continua crescita...

NEGLI ANNI SUCCESSIVI L'AZIENDA NON HA MAI SMESSO DI AMPLIARSI E RINNOVARSI, SIA CON L'ACQUISTO DI NUOVI TERRENI, SIA ATTRAVERSO NUOVE ATTIVITÀ INTEGRATIVE ALLA PRODUZIONE DI VINI.

Giovanni Toso acquista la Cascina Longoria nel 1894.

Si tratta di uno storico casale (in Piemonte detto "cascina") sulla collina a est di Neive.

Qui inizia la nostra storia vitivinicola.

All'inizio del secolo l'attività agricola era come dappertutto prevalente su quella prettamente vinicola.

La produzione di grano, l'allevamento bovino e più in generale tutte le produzioni agricole tradizionali piemontesi occupavano la gran parte delle terre e degli investimenti.

La vite era un complemento destinato in primis alla produzione di vino per autoconsumo. Il resto della produzione veniva ceduto al mercato delle uve.

Carlo, ultimogenito di Giovanni, aveva tre figli maschi: Natale, Giovanni e Antonio a cui presto passò il testimone. Essi orientano maggiormente l'azienda sul mercato vinicolo, con l'acquisto di una nuova cascina "Malvirate" e di un altro importante vigneto "Saccati", entrambi nel vicino comune di Castagnole

delle Lanze, prevalentemente destinati alla produzione di Moscato.

Il mercato vinicolo è in crescita e l'azienda si sviluppa da subito con un *respiro nazionale*.

Natale è l'unico dei tre fratelli a sposarsi: i suoi figli sono Carlo e Corrado nelle cui mani è tuttora l'azienda. Carlo studia enologia ad Alba, dove si diploma nel 1979, e prende le redini della parte enologica mentre Corrado si occupa della parte agronomica.

La nuova cantina viene inaugurata un anno dopo, nel 1980.

Nel 1991 viene perfezionato l'acquisto della proprietà



Prima etichetta del Barbaresco



foto storica famiglia Toso. Da sinistra i figli Adalgisa, Giovanni, Antonio e Teresa; al centro i genitori Clotilde e Carlo con Natale. (Alba-1931)

La Cantina



più importante: una cascina del '600, poco fuori il borgo antico di Neive, conosciuta come "Le Doti" con annesso vigneto da Barbaresco nella collina Bordini. L'azienda non ha mai smesso di ampliarsi e rinnovarsi, sia con l'acquisto di nuovi terreni, sia attraverso nuove attività integrative alla produzione di vini.

Nel 2004, infatti, presso la storica **Cascina Longoria** ha aperto l'agriturismo omonimo, gestito da Ornella, la moglie di Corrado.

Entrambe le cascine sono attrezzate con **sala degustazione** e la possibilità di **acquisto dei vini direttamente in azienda**.

Attualmente Cascina Longoria dei Fratelli Toso vanta 40 ettari di terreno di cui 20 a vigneto. La continuità del sogno di Giovanni è garantita da Alessandra (figlia di Carlo) e Davide (figlio di Corrado) che sono già inseriti in azienda.

Cascina Longoria

L'AGRITURISMO



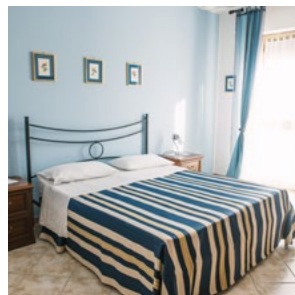
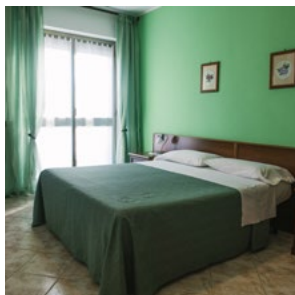


*Un paese ci vuole,
non fosse che per il gusto
di andarsene via.*

*Un paese vuol dire non essere soli,
sapere che nella gente,
nelle piante, nella terra
c'è qualcosa di tuo,
che anche quando non ci sei resta ad aspettarti.*

La luna e i falò — Pavese

Le stanze dell'agriturismo



Nel cuore delle Langhe a Neive, circondati dai vigneti, ecco l'agriturismo **Cascina Longoria**, gestito con passione da Ornella.

Dotato di 6 stanze (1 tripla e 5 doppie) offre la possibilità di trascorrere un soggiorno rilassante e piacevole in una struttura tradizionale e di assaporare così il meglio della vita in campagna. Ogni camera è fornita di

bagno privato e Wi-Fi gratuito. La struttura ha anche la piscina panoramica sui vigneti.

La colazione piemontese, ricca di prodotti "home made" dalle marmellate alle numerose torte, ai prodotti tipici come salumi e formaggi, vi farà iniziare bene la giornata. La struttura offre anche

la possibilità di visitare la cantina e di degustare i vini prodotti d'azienda, attraverso un tour tra cantina e vigneti.

Cascina Longoria è a pochi minuti dal centro storico di Neive, raggiungibile anche a piedi, e si trova in una posizione strategica per visitare gli altri paesi del *Barbaresco* (Treiso, Barbaresco e Alba).



Cascina Longoria

Tipica colazione "HOME MADE"



I nostri servizi e prezzi



Bagno privato



Wifi Gratuito



Parcheggio gratuito



Colazione inclusa



Piscina



Degustazioni vino e visite guidate dell'azienda

Camera doppia _____ 80/90 €
Camera tripla _____ 100 €



LA CANTINA

In campagna, dopo una giornata di lavoro, gli uomini alzavano il bicchiere di vino all'altezza del viso, lo osservavano, gli facevano prendere luce prima di berlo con cautela.

Pierre Sansot



Le Botti della cantina

La cantina

Il silenzio...

ED È NEL SILENZIO DELLA CANTINA, TRA L'UMIDITÀ E LA TEMPERATURA NATURALE DELL'AMBIENTE STESSO, CHE NASCONO I VINI MIGLIORI.

Dalla vendemmia alla botte: così l'uva si trasforma in vino, passando dal vigneto alla cantina.

Ed è proprio qui che Carlo, aiutato da suo nipote Davide, lavora con **passione e devozione** per ottenere vini di qualità.

Le bottiglie prodotte coniugano la tradizione di famiglia, con le innovazioni che il tempo ha prodotto, utilizzando accanto allo storico Rovere di Slavonia le migliori tecnologie d'avanguardia.

Rinnovata nel 1980 la cantina ha subito continue modifiche per migliorare la produzione. La cantina è suddivisa in tre aree distinte: **imbottigliamento ed etichettatura**

(fino allo stoccaggio del prodotto finito), vinificazione, invecchiamento ed affinamento. Le prime due aree sono adiacenti alla zona di vinificazione, effettuata in vasche di inox per vini che non necessitano di invecchiamento in legno. La terza zona, nonchè la più suggestiva, interessa il processo di **affinamento**, che vede accanto alle grandi Botte di Rovere classiche del Piemonte per il Barbaresco "Bordini", una piccola "barricaia" destinata alla Barbera d'Alba "Ardote".

Ed è nel silenzio della cantina, tra l'umidità e la temperatura naturale dell'ambiente stesso, che nascono i vini migliori.

I Vigneti di Cascina Longoria





I VINI

I veri intenditori non bevono vino: degustano segreti.

Salvador Dalí



Langhe Arneis DOC

Uva: Arneis

Vigneto: Neive – Cascina Longoria

Gradi: 13% vol ca

Vino da consumarsi giovane, mantiene le sue caratteristiche organolettiche intorno ai 2-3 anni. Presenta un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. All'olfatto comunica profumi intensi e fini, dal sentore vegetale. Servito fresco è ideale come aperitivo, con antipasti e soprattutto con piatti di pesce.



Dolcetto d'Alba DOC

Uva: Dolcetto

Vigneto: Coazzolo – Località Pranda

Gradi: 13,5% vol ca

Vino giovane, non subisce affinamento in legno; viene conservato in botti di acciaio fino a primavera e poi imbottigliato.

È il vino da pasto **tipico delle Langhe**.

Ha un sapore asciutto, leggermente amarognolo e di moderata acidità. Si abbina con antipasti piemontesi, salumi, arrostiti, carni bianche e formaggi molli o semiduri locali.



Barbera d'Alba Superiore "Ardote" DOC

Uva: Barbera

Vigneto: Neive – Cascina Le Doti (Ardote)

Gradi: 14% vol ca

Invecchiato 12 mesi in botti di legno per diventare "Superiore", va da un colore rosso rubino da giovane, tendente al rosso granata dopo l'invecchiamento. È un vino di acidità abbastanza spiccata; leggermente tannico, assume il suo gusto pieno solo dopo l'invecchiamento.

Ottimo abbinato a primi e secondi piatti a base di carne.



Langhe Nebbiolo DOC

Uve: Nebbiolo

Vigneto: Neive – Cascina Le Doti

Gradi: 14,5% vol ca

Vino nobile, di colore **rosso granato** con sfumature rubine che tendono all'aranciato con il passare degli anni, subisce un affinamento in botte di legno di rovere per 2 anni. All'olfatto comunica *profumi* che ricordano le more e i lamponi, petali di rosa e fiori di ciliegio, con sentori di vaniglia e spezie. Asciutto, carezzevole, di gentile robustezza, è caratteristico per la sua tannicità che lo rende vellutato ed elegante.

Barbaresco "Bordini" DOCG

Uve: Nebbiolo da Barbaresco

Vigneto: Neive – Cascina Le Doti, cru "Bordini"

Gradi: 14,5% vol ca

Il Barbaresco è ottenuto da Nebbiolo in purezza e si presenta con un **colore intenso e brillante** che va sfumando dal rosso rubino al granato. Subisce un affinamento di due anni, di cui 18 mesi trascorsi in barriques di legno da lt 225. Raggiunge il suo meglio tra i 5 ed i 10 anni. La zona di produzione comprende l'intero territorio dei Comuni di Barbaresco, Treiso, Neive e parte del Comune di Alba.

Metodo classico CENTOVENTI

Uve: Pinot Nero

Gradi: 12,5% vol ca

Per celebrare i 120 anni dell'azienda nasce da metodo classico lo spumante "CENTOVENTI", vino raffinato ed elegante, vivace e piacevole grazie alla sua nota frizzante. Affinato e rifermentato in bottiglia per almeno 36 mesi, passa poi al processo di sboccatura senza aggiunta di zuccheri e sostanze aromatizzanti (pas dosè).

Piave – vino passito

Uve: Moscato

Gradi: 15,5%

Vino dolce ottenuto da uve appassite in parte in vigna e in parte in essiccatoio. L'intenso grado zuccherino lo rende piacevole da degustare in abbinamento a formaggi e con dessert.



DEGUSTAZIONI E VISITE IN CANTINA

Il vino è un composto di umore e luce.

Galileo Galilei



Sala degustazioni in Cascina Le Doti

COME TRASCORRERE UN WEEK END NELLE LANGHE?

Un soggiorno **immersi nel verde** dei vigneti dove poter pernottare in tranquillità nel nostro agriturismo godendosi un panorama **Unesco**, organizzando per voi un tour dai vigneti alla cantina, dalla raccolta dell'uva fino alla produzione di vino in bottiglia.

Potrete assaggiare i vini di nostra produzione con **possibilità di acquisto** nello store.

Effettuiamo anche **servizio di spedizione** in tutto il mondo!

Per gruppi organizzati e tour operator offriamo anche la possibilità di effettuare visite guidate con **pacchetti degustazioni** di vini in abbinamento a prodotti tipici o pranzi, a base di piatti interamente hand made.

PACCHETTI:

- ◆ Degustazioni vini
- + abbinamento prodotti tipici
- ◆ Degustazione vini
- + pranzo



Vigneto storico Barbera Ardote



Cascina Le Doti



CONTATTI

Prenotazioni camere agriturismo:

T. 320 0312742 – 0173 677337

M. info@agriturismolongoria.it

Visite in cantina e degustazioni vini:

T. 338 6004648 - 333 5341379

M. tosofratellivini@gmail.com