“Mark the sun’s heat; how that to wine doth change, Mix’d with the moisture filter’d through the vine...”

The story of our winery: a family tradition

which stems from my family’s unbridled love for this land, our roots and their dream of promoting and paying homage to these hills which are our home.

Day after day, the members of my family have devoted their lives to cultivating vines and making wine, an important part of the farm started by my grandparents, Pino and Vittoria.

They devoted their whole life to working in the countryside. Thanks to them, I too have inherited their enthusiasm and discovered the magic of working on the land.

It’s a story about loyalty, about values handed down from father to son: values such as honesty, fairness, commitment, dedication, attention to detail and, above all, love for what you do.

That is our real strength.

The “Cantina Comero” winery was founded in 2011. A pipe-dream that began in 2009 and gradually became a reality.

Ours is a small, family-run business. We aim to promote and improve Sizzano’s DOC wines by observing and applying time-tested traditions, while taking advantage of the latest wine-making technology.

Every wine we make is the result of this instinctive visceral relationship between human beings and the land we own and tells a unique story. Allow yourselves to be transported into a world of colours, perfumes, and new tastes which are absolutely unique.

Paolo Cominoli
Winery owner

CANTINA COMERO

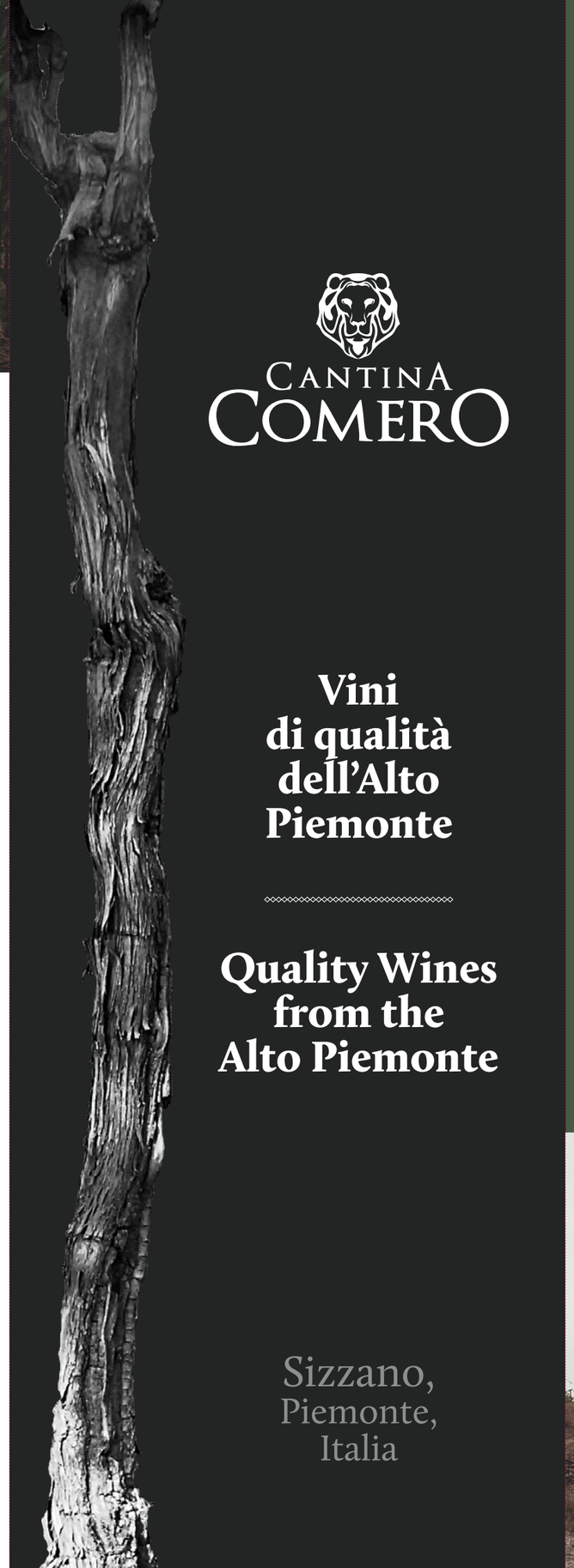
Cantina Comero di Cominoli Paolo
Via Giuseppe Corna, 8
28070 Sizzano (NO)
ITALY

+39 0321 820 360
+39 333 2575 651

info@cantinacomero.it
www.cantinacomero.it

Seguici su:
Follow us on:

VIGNAIOLI INDIPENDENTI



CANTINA COMERO

Vini di qualità dell’Alto Piemonte

Quality Wines from the Alto Piemonte

Sizzano,
Piemonte,
Italia

“Guarda il calor del sole che si fa vino, giunto a l'umor che de la vite cola...”

La nostra storia nasce da una passione,

da un amore incondizionato verso la nostra terra, le nostre radici e dalla voglia di valorizzare e rendere onore a queste colline che ci hanno dato i natali.

Da sempre la coltura della vite e la produzione di vino hanno fatto parte della quotidianità della nostra famiglia, costituendo una parte fondamentale dell’azienda agricola creata dai miei nonni, Pino e Vittoria.

Loro hanno dedicato l’intera vita alla campagna, da loro ho ereditato l’entusiasmo ed ho scoperto la bellezza di questo lavoro.

È una storia di fedeltà a dei valori trasmessi di padre in figlio: onestà, serietà, impegno, dedizione, cura e soprattutto amore per ciò che si fa.

La nostra forza è proprio questa.

Nel 2011 prende vita Cantina Comero, un sogno nel cassetto diventato progetto a partire dal 2009.

La nostra è una piccola azienda a conduzione familiare, che punta a valorizzare la DOC Sizzano nella riscoperta della tradizione e nella sua conservazione, utilizzando le più moderne tecniche di vinificazione.

Ogni vino è frutto di questa relazione viscerale dell’uomo con la propria terra e racchiude in sé una storia: lasciatevi trasportare in un mondo di colori, profumi e sapori nuovi, assolutamente unici.

Paolo Cominoli
Fondatore

Nebbiolo DOC
Colline Novaresi

Vitigno: Nebbiolo 100%

Zona di produzione: Alto Piemonte, Sizzano, località Möt Gilà.

Resa media: Circa 60 q.li/ha

Vinificazione: in vasche d'acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: in acciaio.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino con riflessi granati, profumi intensi di violetta e frutti maturi. In bocca è fine e di buon corpo, il tannino è equilibrato e persistente.

Abbinamento: salumi, primi piatti, carni e formaggi.

Temperatura di servizio: 18 - 20°C

Produzione annuale: 2.000 ca bottiglie da 0.75 l

Grape: 100% Nebbiolo

Area of production: Alto Piemonte, Sizzano, Möt Gilà.

Average yield per hectare: about 6,000 kg

Wine-making process: in temperature-controlled steel vats.

Ageing: in steel vats.

Organoleptic properties: ruby red with hints of garnet, strong perfume of violets and mature fruits. Refined and full-bodied in the mouth, with well-balanced, lingering tannins.

Serving suggestions: salamis and cured meats, soups, risottos and pasta, meat and cheese.

Serving Temperature: 18 - 20°C

Annual production: about 2,000 bottles (0.75 l)

Sizzano DOC

Vitigni: Nebbiolo 70% - Vespolina 30%

Zona di produzione: Alto Piemonte, Sizzano, località Priosa e San Giuseppe.

Resa media: Circa 60 q.li/ha

Vinificazione: in vasche d'acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: 12 mesi in acciaio, 24 mesi in botte di rovere francese di media tostatura.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino con riflessi e sfumature granati, profumi intensi di violetta, frutti maturi e liquirizia. In bocca è fine e di buon corpo, il tannino è equilibrato e persistente.

Abbinamento: paniscia, carni rosse, brasati, cacciagione e formaggi ben stagionati.

Temperatura di servizio: 18 - 20°C

Produzione annuale: 3.000 ca bottiglie da 0.75 l

Grape: 70% Nebbiolo - 30% Vespolina

Area of production: Alto Piemonte, Sizzano, Priosa and San Giuseppe.

Average yield per hectare: about 6,000 kg

Wine-making process: in temperature-controlled steel vats.

Ageing: 12 months in steel vats followed by 24 months in medium fire-toasted French oak casks.

Organoleptic properties: ruby red with hints of garnet, strong perfume of violets, mature fruits and liquorice. Full-bodied in the mouth with well-balanced, persisting tannins.

Serving suggestions: *paniscia*, red meats, game and mature cheeses.

Serving Temperature: 18 - 20°C

Annual production: about 3,000 bottles (0.75 l)

Vespolina DOC
Colline Novaresi

Vitigni: Vespolina 100%

Zona di produzione: Alto Piemonte, Sizzano, località Priosa.

Resa media: Circa 60 q.li/ha

Vinificazione: in vasche d'acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: in acciaio.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumi speziati dati dalla tipica nota di pepe nero. In bocca è fine e di buon corpo, giustamente tannico.

Abbinamento: salumi, primi piatti, carni e formaggi.

Temperatura di servizio: 18 - 20°C

Produzione annuale: 2.000 ca bottiglie da 0.75 l

Grape: 100% Vespolina

Area of production: Alto Piemonte, Sizzano, Priosa.

Average yield per hectare: about 6,000 kg

Wine-making process: in temperature-controlled steel vats.

Ageing: in steel vats.

Organoleptic properties: deep ruby red with hints of purple, a spicy perfume with a typical hint of black pepper. Refined and full-bodied in the mouth, with exactly the right amount of tannin.

Serving suggestions: salamis and cured meats, soups risottos and pasta, meat and cheese.

Serving Temperature: 18 - 20°C

Annual production: about 2,000 bottles (0.75 l)

La Grazia del Marchese
Colline Novaresi Bianco DOC

Vitigni: Erbaluce 100%

Zona di produzione: Alto Piemonte, Sizzano, località Priosa.

Resa media: Circa 90 q.li/ha

Vinificazione: in vasche d'acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: in acciaio.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumi fruttati con sentori agrumati e di frutti tropicali. In bocca si presenta morbido e sapido con una nota acidula equilibrata.

Abbinamento: ideale come aperitivo, oppure accompagnato a primi e secondi di pesce.

Temperatura di servizio: 8 - 10°C

Produzione annuale: 2.000 ca bottiglie da 0.75 l

Grape: 100% Erbaluce

Area of production: Alto Piemonte, Sizzano, Priosa.

Average yield per hectare: about 9,000 kg

Wine-making process: in temperature-controlled steel vats.

Ageing: in steel vats.

Organoleptic properties: straw-yellow with greenish tinges, fruity perfume with hints of citrus and tropical fruits. Soft and sapid on the palate with a balanced note of freshness.

Serving suggestions: ideal as a pre-dinner drink, or with soups, risottos, pasta and fish.

Serving Temperature: 8 - 10°C

Annual production: about 2,000 bottles (0.75 l)