



# hic bibemus optime!



DONANTE DEO HELIO FOVENTE RUBESCO

Cantine Luzi Donadei Fabiani sas  
Borgata Chiecchi Soprani 3  
12060 Clavesana (CN), Italy  
+39 347 4288122  
[www.cantineluzi.com](http://www.cantineluzi.com)  
[dolcetto@cantineluzi.com](mailto:dolcetto@cantineluzi.com)  
PIVA I 02703930046



Il Domaine Clavesana, abitato dalla stessa famiglia da quattro secoli, è indissolubilmente legato agli stilemi del buon gusto e del buon vivere nell'ambito del suo territorio. La Borgata, che si chiude intorno alla Casa Padronale, è strutturata da antiche cascine utili alla Famiglia ai fini della conduzione agricola e turistica, e rappresenta in modo esemplare la bellezza del territorio e la bontà dei suoi Vini. La vinificazione così come la conduzione delle vigne, è di tipo tradizionale per ottenere quel sogno di Vino sempre lievemente diverso, con quel fascino cangiante di profumi e gusti mai omologati. Promettiamo al nostro pubblico un Vino sempre diverso, sorprendente, pur nell'ambito di un Vino di nicchia.

Tali propositi e obiettivi vengono decisi a monte del lavoro dalle Famiglie Luzi Donadei e Fabiani, che hanno unito le loro differenti esperienze per soddisfare un pubblico sempre più esigente, con il preciso intento di fare della propria bottiglia di Vino lo specchio del territorio.

Da tempo la proprietà abbina l'attività di location alla produzione del vino, forte della presenza di un sistema integrato che inizia dalle Cantine di Produzione secolari che attraversando il sottosuolo conducono il visitatore prima nei vasti Saloni vocati alla degustazione e poi nei Saloni aulici della Residenza, affrescati, in una cornice di elegante esclusività.

La storia di Clavesana e del suo Dolcetto rimanda a figure femminili di capitale importanza, in epoche passate ma anche recenti, come la figura della Bueta, che ebbe successo affittando gli animali da lavoro, e Mirella Luzi Donadei, madre dell'attuale proprietà, che caratterizzò la produzione vinicola, aggiornandola e potenziandola, imbottigliando con etichetta il Vino per prima nella sua zona di conduzione, e, che grazie al suo fascino e alla sua bellezza lasciò un'atmosfera di magia e di affetto in tutti gli abitanti di Clavesana.

Ora, la figura di Cecilia, moglie di Andrea Luzi, scioglie quel filo rosso che lega la nostra Storia, proseguendo, con la sua immensa carica di giovane entusiasmo, i medesimi stilemi del buon gusto e del buon vivere, nell'opera di rappresentare la costante ricerca di Qualità dei nostri Vini e del nostro Territorio.



DONANTE DEO HELIO FOVENTE RUBESCO

Borgata Chiecchi Soprani 3  
12060 Clavesana (CN), Italy  
+39 347 4288122  
dolcetto@cantineluzi.com

# Donna Cecilia

## DOGLIANI DOCG

Uve da cui è prodotto:  
100% Dolcetto  
Anno d'impianto: 1955  
N. di ceppi per ettaro: 3.500 -  
4.200  
Foglio di mappa: V e VI  
Comune di Clavesana  
Particelle: 220-50-53-55-155  
Superficie: 4.00 HT  
Forma di allevamento: Gujot  
Vendemmia: 2005  
Data: 27 agosto 2005  
Resa per ettaro: Q.li 60

### Vinificazione:

Fermentazione a cappello  
sommerso, mosto bucce per 6 - 8  
giorni.  
Travasato in acciaio per fine  
fermentazione.

### Affinamento:

In vasche di acciaio

### Dati Analitici:

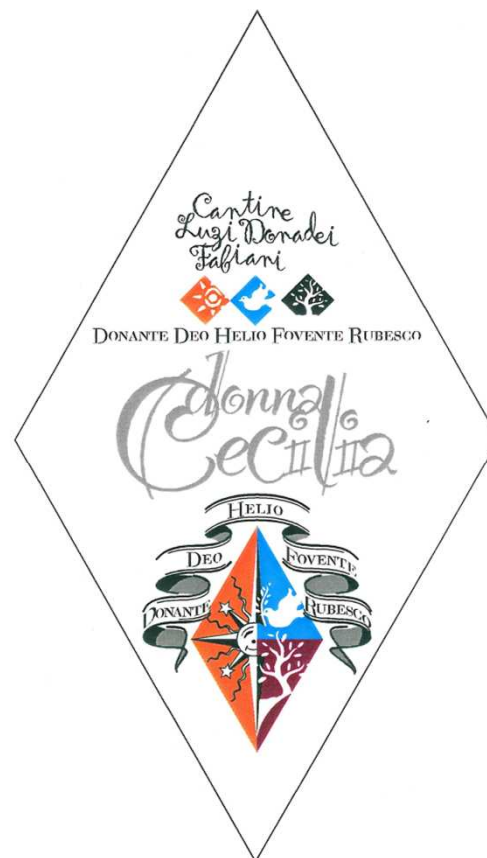
Alcole Svolto: 14,02 % Vol  
Zuccheri residui: 1,5 g % ml  
Acidità Totale: 6,02 g / l  
Ph: 3,41  
Estratto Secco: 30,02 g / l

### Caratteristiche organolettiche:

Deriva dall'omonimo vitigno  
diffusissimo nel Piemonte. Ha  
colore rosso rubino,  
violaceo scuro, con aromi  
fruttati e floreali. Sapore di  
piccoli frutti neri e di marasca,  
con leggeri sentori di mandorla  
che gli sono propri.

### Abbinamento consigliato:

Vino di ampia adattabilità a  
tutto pasto.  
In particolare: conigli, pollame  
e formaggi.  
Temperatura di servizio: 18C.



In questo Dolcetto Superiore troverete evidenti tracce di tartrati, naturale sedimentato del vino che matura tranquillo senza sbalzi termici in cantine secolari. Il colore rosso rubino tendente al violaceo e il gusto sincero ne fanno un vino per molte occasioni. E' un Dolcetto strutturato difficile da confondere con vini di più facile beva. "Chi non l'apprezza non lo merita".

Superiore troverete tracce di tartrati, naturale sedimentato del vino che matura tranquillo senza sbalzi termici in cantine secolari. Il colore rosso rubino tendente al violaceo e il gusto sincero ne fanno un vino per molte occasioni. E' un Dolcetto strutturato difficile da confondere con vini di più facile beva. "Chi non l'apprezza non lo merita".

2009  
Denominazione di Origine  
Controllata e Garantita  
Imbottigliato da Luigi Donadei  
Fabiani, Clavesana (CN) Italia,  
Prodotto in Italia  
14% Vol

750 ml e



8 023377 000000

2008  
Denominazione di Origine  
Controllata e Garantita  
Imbottigliato da Luigi Donadei  
Fabiani, Clavesana (CN) Italia,  
Prodotto in Italia  
14% Vol



0000

# DOGLIANI

## VIGNETO CONZIA D.O.C.G.

### Vino prodotto in zona D.O.C.G.

Uve da cui è prodotto:  
100% Dolcetto  
Anno d'impianto: 1980 - 1999  
N. di ceppi per ettaro: 3.500 - 4.000  
Foglio di mappa: XI  
Comune di Clavesana  
Particelle: 65-62-64-288-107-70  
Superficie: 3.00 HT  
Forma di allevamento: Gujot  
Vendemmia: 2007  
Data: 25 agosto 2007  
Resa per ettaro: Q.li 70



### Vinificazione:

Fermentazione a cappello sommerso, mosto bucce per 6-8 giorni.  
Travasato in acciaio per fine fermentazione.

### Affinamento:

In vasche di acciaio

### Additivi e coadiuvanti:

Anidride solforosa: 50 ppm  
Lsa (Lievito secco attivo): 0.10 x 1000  
Bentonite: 0.10 x 1000

### Dati Analitici:

Alcole Svolto: 13,00 % Vol  
Zuccheri residui: 1,02 g % ml  
Acidità Totale: 6,00 g / l  
Ph: 3,26  
Estratto Secco: 30,76 g / l

### Caratteristiche organolettiche:

Deriva dall'omonimo vitigno diffusissimo in Piemonte. Ha colore rosso rubino con bouquet di frutta e quercia, ricco e profondo al palato. Ancora in fase di maturazione, ma già vino con persistenza.

### Abbinamento consigliato

Carni rosse, piatti di selvaggina, arrostiti, formaggi.  
Temperatura di servizio: 18C .



Italia L.101/08 Contiene Solfiti

In questo Dolcetto troverete evidenti tracce di tartrati, naturale sedimento del vino che matura tranquillo senza sbalzi termici in cantine secolari. Il colore rosso rubino tendente al violaceo e il gusto sincero ne fanno un vino per molte occasioni. E' un Dolcetto strutturato difficile da confondere con vini di più facile beva. "Chi non l'apprezza non lo merita".

**DOGLIANI**  
Vigneto Conzia **D.O.C.G.**

Denominazione di Origine Controllata e Garantita  
Imbottigliato da Luzi Donadei Fabiani, Clavesana (CN) Italia,  
Prodotto in Italia  
13,5% Vol

750 ml e



www.CANTINELUZI.COM

# CLAVES JANUAE

Uve da cui è prodotto:  
30% Pinot Nero – 70% Barbera  
Anno d'impianto:  
1996 Pinot – 1980 Barbera  
N. Di ceppi per ettaro:  
3000  
Foglio di mappa: XI  
Comune  
di Clavesana  
Particelle: 302 – 107  
Superficie:  
0.08 HT – 0.40 HT  
Forma di allevamento:  
Gujot  
Vendemmia: 2003  
Data: 28 settembre 2003  
Resa per ettaro: Q.li 50

**Vinificazione:**  
Fermentazione a cappello  
Sommerso, mosto bucce  
per 6 – 8 giorni.  
Travasò in  
barrique per fine  
fermentazione

**Affinamento:**  
In barriques austriache da  
225  
Lt. Per 18 mesi

**Dati Analitici:**  
Alcol Svolto: 14,00 % Vol  
Zuccheri residui: 1,25g %  
ml  
Acidità Totale: 6,00 g / l  
Ph: 3,46  
Estratto Secco: 26.12 g / l

**Caratteristiche  
Organolettiche:**  
Di colore rosso rubino con  
riflessi mattone brillante.  
Profumo vinoso ed etereo  
con sentori di piccoli frutti  
Del sottobosco. Ha sapore  
asciutto e un leggero  
fondo amarognolo e  
fruttato;  
Lievemente tannico.

**Abbinamento  
consigliato:**  
Carni bianche e rosse, sia  
arrosto sia in intingolo  
pollame e cacciagione.  
Temperatura servizio 18C

# VES UAE



Cantine  
Luzi Donadei  
Fabiani

DONANTE DEO HELLO FOVENTE RUBESCO

# CLA JAN

Un cavaliere misterioso passò da Clavesana: era il tempo della VII Crociata (1249-1250)

In terra d'Oriente, ad Al Mansourah, il Re Luigi era prigioniero degli infedeli. Un Cavaliere di cui non si sapeva il nome e che nessuno aveva veduto in viso, si apprestava a raggiungere segretamente la terra di Francia per conferire con la Regina Margherita di Provenza. Dopo aver attraversato il mare e raggiunto Bimidi, percorse le terre d'Italia senza passare da Roma per evitare le domande del Papa, si dirigeva verso il nord alla volta dei valichi alpini. Aveva denaro, lasciò passare, un fido scudiero e cambiava spesso cavallo: doveva compiere la sua missione al più presto, il Re era in pericolo ed era

necessario raccogliere la cifra del riscatto. I figli di Francia che esibiva sull'armatura finemente cesellata, il vigore che la sua figura rilucente d'argento trasmetteva al solo apparire, il volto sempre coperto, accompagnato però da una voce suadente e calda, avvolgevano il personaggio di un alone misterioso. Le genti che incontrava lungo il tragitto ne erano affascinate ed il suo passaggio lasciò alle spalle, nei borghi, nelle città, una scia di leggende: di lì era passato il misterioso Cavaliere di Francia che tomava dalla Crociata. Le sue soste erano programmate lungo il non facile tragitto: negli Ospizi dei Cavalieri di San Giovanni era accolto come un Principe, e nessuno osava chiedere ragguagli sulla sua misteriosa missione. Raggiunse il territorio pedemontano ed Alba dalle cento

torri: il profilo, lontano e azzurragnolo, della catena alpina, che lo divideva dal Regno di Francia, si stagliava all'orizzonte. Attraversò le Langhe, passò per Barolo e Monforte e, a valle, seguì il corso del Tanaro diretto a Clavesana, terra amica, dove avrebbe sostato nella casa dei Cavalieri, vicino alle acque del fiume. Qui giunto, prima di riposarsi, volle scendere sulla riva del Tanaro per rinfrescarsi. Il fido scudiero, guardingo, avrebbe protetto l'intimità del suo padrone da sguardi indiscreti; infatti, sempre con occhio vigile e attento, questi aiutò il Cavaliere, che aveva posato delicatamente la sua spada sul manto rosso rubino gettato sulla sponda, a togliersi di dosso l'armatura, le scarpe e gli speroni, i bracciali, la corazza, la cotta di maglia, le ginocchiere, i cocciali

e via-via tutto il resto. Il Cavaliere rimase con la tunichella di cotone leggero aderente al corpo e coll'elmo a celargli il viso. Prima di togliere l'elmo, un ultimo sguardo tutt'attorno, a garanzia di un'identità che andava tenuta sempre segreta. Volle il caso che dietro un fitto cespuglio si fosse addormentato un secondo Cavaliere, anch'egli di ritorno dalla Crociata, ma che aveva percorso altre strade: che, proprio nel momento in cui il nostro, nudo, entrava nelle acque calme del fiume, si svegliò, rimanendo abbagliato dalla bellezza di "forme femminili" perfette le quali, inaspettatamente e con grazia inconsueta, apparivano come un miraggio tra le acque. Il secondo Cavaliere, che era il figlio del Gran Marchese di Clavesana, spio ammalato quella scena ed attese,

nascosto, che il Cavaliere di Francia si rivestisse della sua armatura, già invaguito di quella "donna guerriera" bellissima e misteriosa che nascondeva la sua vera identità. Il figlio del Marchese portava con sé buone nuove: il Re di Francia era già libero, e salvo. Fece invitare da suo padre il "Cavaliere di Francia" al Castello, diede la buona notizia della liberazione del Re e, sicuro del suo fascino maschio, con sguardo sicuro, molto giocando sul "segreto" che si era svelato sotto i suoi occhi, corteggiò la dama/cavaliere; e non le diede tregua sino a che questa, complice il buon vino rosso di quella terra di Langa, lusingata, incantata da tanto coraggio e da tanta spregiudicatezza, finì per cedere e, tolto l'elmo, svelare alla piccola Corte la sua identità. Tutti rimasero ammalati

dalla sua bellezza e incantati dal suo fascino. La giovane donna e il nobile Cavaliere vissero una storia appassionata, ma breve. E il mistero che avvolgeva quella dama francese che aveva attraversato il mare e percorso strade difficilissime, che sapeva maneggiare la spada meglio del più fiero soldato, consapevole di possedere una bellezza che mozzava il fiato, non fu mai svelato: non disse il suo nome, né chi l'aveva indirizzato a quel viaggio, né chi doveva raggiungere. Svanì con le prime nebbie d'autunno. E qualcuno poi raccontò, nell'evocare quell'ormai leggendaria figura, forse azzardando, forse sfilando il vero, che nelle sue vene scorreva sangue regale.

Alessandro Abbate

# VINO SPUMANTE BRUT

## Dati Analitici:

Alcole Distillazione: 12,00 % Vol  
Zuccheri riduttori: 1980 - 1999  
Zuccheri totali: 7,00 g/l  
Alcole complessivo: 12,42 % Vol  
Acidità totale: 5,50 g/l  
Acidità volatile: 0,30 g/l  
Ph: 3,30  
Anidride solforosa totale: 5,50 mg/l  
Anidride solforosa libera: 40 mg/l  
Pressione afrometrica: 4,5 atm

## Caratteristiche

**organolettiche:**  
Limpidezza: limpido  
Colore: giallo paglierino con  
riflessi verdognoli  
Profumo: fresco, fragrante,  
fruttato  
Gusto: secco, equilibrato



Cantine  
Luzi Donadei  
Fabiani



DONANTE DEO HELIO FOVENTE RUBESCO

# VINO SPUMANTE BRUT

[WWW.CANTINELUZI.COM](http://WWW.CANTINELUZI.COM)  
DISTRIBUITO DA LUZI DONADEI FABIANI,  
CLAVESANA (CN) ITALIA, PRODOTTO IN ITALIA  
12% VOL 75 CL e

# LANGHE CHARDONNAY

LANGHE CHARDONNAY  
VIGNETO BRIC DEL CAVALIERE  
VINO PRODOTTO IN ZONA D.O.C.

Uve da cui è prodotto:  
100 % CHARDONNAY  
Anno di impianto: 1996  
Numero di ceppi per ettaro: 3.000  
Foglio di mappa:  
XI Comune di Clavesana  
Particelle: 302  
Superficie: 0.60 HT  
Forma di allevamento: GUJOT  
Vendemmia: 2010  
Data: 08 SETTEMBRE 2010  
Resa per ettaro: Q.LI 60



**Vinificazione:** Fermentazione iniziale in acciaio

**Affinamento:** In vasche di acciaio

**Dati analitici**

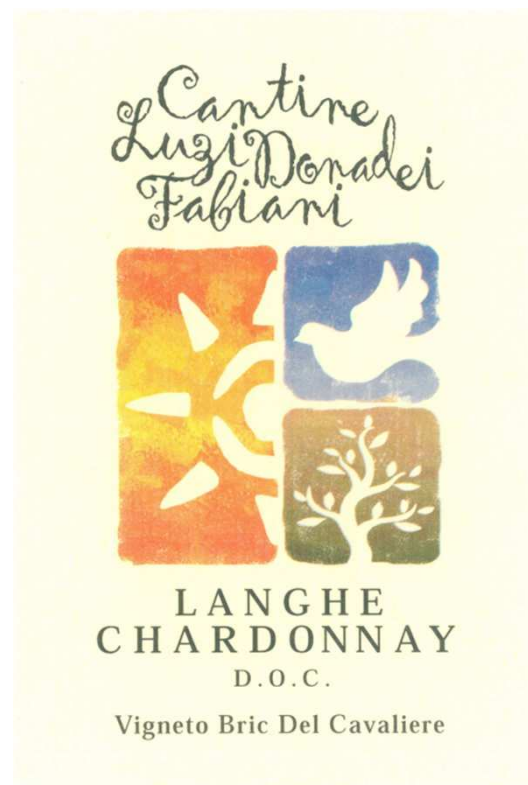
Alcole Svolto: 13,03 % Vol  
Zuccheri residui: 1,00 g % ml  
Acidità Totale: 6,25 g / l  
Ph: 3.24  
Estratto Secco: 22,2 g / l

**Caratteristiche organolettiche:**

Di colore Giallo oro piuttosto intenso con un bouquet grasso e fruttato. Sapore secco con sentori di mela e crosta di pane.

**Abbinamento consigliato:**

Arrosti di pesce, formaggi.  
Temperatura di servizio: 12





### Listino

Prezzi in Euro, Iva inclusa,  
Franco cantina,  
Imballo di trasporto incluso,  
Vuoto a perdere.



DONANTE DEO HELIO FOVENTE RUBESCO

Borgata Chiecchi Soprani 3  
12060 Clavesana (CN), Italy  
+39 347 4288122  
dolcetto@cantineluzi.com

## Listino prezzi 2014

<b>Dogliani DOCG</b> Vigneto Conzia	2012	0,75l	10,40
<b>Dogliani DOCG</b> Donna Cecilia (Dolcetto Superiore)	2011	0,75l	14,30
Rosso Tavola Claves Januae doc (Barbera e Pinot Nero)		0,75l	20,10
Langhe Chardonnay Bric del Cavaliere doc	2012	0,75l	9,60
Vendemmia Tardiva (Moscato)		0,75l	30,50
Brut di Chardonnay		0,75l	10,60
Grappa di Dolcetto		0,70l	24,40
Grappa di Barbera		0,70l	24,40
Grappa di Dolcetto Riserva		0,70l	28,00

Per consegne porto franco minimo 120 bottiglie. Per consegne di quantità inferiori viene calcolato l'importo in base al CAP di appartenenza.