



ECHI DI...

by paoloberutti

paolo
AZIENDA
OBERVATTI
AGRICOLA

L'Azienda Agricola Paolo Berutti nasce come una piccola realtà votata alla produzione di vini di alta qualità, frutto della passione e della competenza di Paolo, enologo e custode di una tradizione familiare radicata da oltre cinquant'anni tra vigne e cantina.

Oggi questa storia prosegue con noi, Chiara ed Erica, attraverso il progetto Echi di Vigna. Siamo entrambe cresciute tra i vigneti e il vino, ne conosciamo la cultura e i ritmi da sempre e portiamo con noi non solo passione, ma anche professionalità. Erica, enologa, e Chiara, con un'esperienza consolidata nel settore, custodiamo la stessa cura artigianale e dedizione che hanno sempre contraddistinto questi vini, arricchendoli con nuove prospettive.

Insieme a Paolo, la cui presenza e guida restano un riferimento prezioso, portiamo avanti un percorso fatto di rispetto della tradizione, apertura all'innovazione e profondo legame con il territorio.

Paolo Berutti ed Echi di Vigna oggi parlano con una sola voce: piccola, autentica, dedicata a creare vini capaci di raccontare una storia e di emozionare ad ogni sorso.

The Paolo Berutti winery was born as a small estate dedicated to producing wines of uncompromising quality, the result of Paolo's passion and expertise as an oenologist, and of a family tradition rooted in over fifty years of work among the vineyards and in the cellar.

Today, this story continues with us, Chiara and Erica, through the project Echi di Vigna. We both grew up among vineyards and wine, sharing its culture and rhythms since childhood, and we bring with us not only passion but also professional expertise. Erica, an oenologist, and Chiara, with long-standing experience in the sector, carry forward the same artisanal care and dedication that have always defined these wines, enriching them with fresh perspectives.

Together with Paolo, whose presence and guidance remain invaluable, we continue a journey built on respect for tradition, openness to innovation, and a deep bond with the land.

Paolo Berutti and Echi di Vigna now speak with a single voice: small, authentic, and dedicated to creating wines that tell a story and evoke emotion in every sip.



*LIMITED PRODUCTION: 1.000 BOTTLES.
JUST AND ONLY PINOT NERO*

A rigorous choice, privileging essentiality and precision.

From the highest hills of Alta Langa, in a territory shaped by siliceous-chalky soils and naturally suited conditions, Pinot Nero grapes are born with the ability to express finesse, tension, and elegance.

Here, the variety is interpreted in an Extra Brut style, with a dry, vertical profile that enhances freshness and territorial identity.

Alta Langa DOCG Extra Brut stands out for its clean, contemporary character, where balance and expressive purity guide every sensation. It is a wine that speaks of precision, restraint, and time, offering an authentic interpretation of the denomination while maintaining character and coherence even after many years of maturation.

Fine and essential, it represents the most rigorous expression of Alta Langa Pinot Nero, where structure, freshness, and typicity coexist in a sober and distinctive harmony.



*PRODUZIONE LIMITATA: 1.000 BOTTIGLIE.
SOLO ED ESCLUSIVAMENTE PINOT NERO*

Una scelta rigorosa, che privilegia essenzialità e precisione.

Dalle colline più alte dell'Alta Langa, in un territorio caratterizzato da suoli siliceo-calcarei e condizioni naturalmente vocate, nascono uve Pinot Nero

capaci di esprimere finezza, tensione ed eleganza.

Qui il vitigno viene interpretato in chiave Extra Brut, con uno stile asciutto e verticale che valorizza freschezza e identità territoriale.

L'Alta Langa DOCG Extra Brut si distingue per un profilo netto e contemporaneo, in cui equilibrio e purezza espressiva guidano ogni sensazione. È un vino che parla di precisione, di misura e di tempo, capace di offrire una lettura autentica della denominazione, mantenendo carattere e coerenza anche dopo lunghi anni di maturazione.

Fine ed essenziale, rappresenta l'espressione più rigorosa del Pinot Nero dell'Alta Langa, dove struttura, freschezza e tipicità convivono in un'armonia sobria e distintiva.

GRAPEVINES: 100% Pinot nero

ALCOHOL PROOF: 12 % vol.

SERVING TEMPERATURE: 6°C

SOIL: Siliceous-chalky

VINEYARDS ORIENTATION: South-West and West

ALTITUDE: 400 meters a.s.l.

VINE TRAINING: Traditional Guyot

IMPLANTATION DENSITY: 4'500 plants for hectare

HARVEST TIME: From the mid to the end of august. It's critical to identify, according to appropriate ripening indices, the proper day to start harvesting grapes in order to get a balanced product, with the appropriate rate of acidity, strength and body.

HARVEST: Manual, in pierced crates, with grapes selected in the vineyard and immediately put into the pneumatic press.

SPARKLING WINEMAKING PROCESSES: The grapes collected in the crates are, after few hours, gently pressed according to careful manual programs in order to get a fresh juice that, within some hours, settles and becomes clear, separating from solid parts. The savvy usage of biotechnologies and cold allows a slow alcoholic fermentation with a controlled temperature of 13°C in stainless steel tanks. In spring, the resulting wine is put into the bottles where the prise de mousse takes place. Then bottles are staked in appropriate underground galleries where temperature is constantly around 12°C. After at least 30 months of aging in these underground galleries, our ALTA LANGA wine is ready for remuage and degorgement operations.

PRODUCED BOTTLES: Limited production: 1.000 bottles.

CHARACTERISTICS: Bright straw yellow, with a fine and persistent perlage. Nose: Clean and well-defined aromas of bread crust, yeast, and citrus, with hints of white-fleshed fruit. Palate: Dry, taut, and savory, supported by well-balanced freshness and a long, clean finish.

FOOD PAIRINGS: Excellent as an aperitif; it pairs naturally with raw fish, oysters, and shellfish, as well as structured seafood dishes and white meats.

VITIGNI: 100% Pinot nero

GRADAZIONE: 12 % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°C

TERRENO: Siliceo-calcareo

ESPOSIZIONE: Sud-ovest e ovest

ALTITUDINE: 400 mslm

METODO DI ALLEVAMENTO: Guyot classico a contro spalliera

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4'500 ceppi per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA: Nel periodo che va da metà a fine agosto. È fondamentale valutare, con opportuni indici di maturazione, il giorno migliore per l'inizio della raccolta delle uve per ottenere un prodotto equilibrato con il giusto grado di acidità, gradazione e corposità.

VENDEMMIA: Manuale, in cassette forate, con selezione delle uve già nel vigneto, direttamente introdotte nella pressa pneumatica.

VINIFICAZIONE E SPUMANTIZZAZIONE: L'uva raccolta in cassette viene, in poche ore, delicatamente pressata con programmi manuali e attenti, per ottenere un succo fresco che nell'arco di poche ore decanta e si illimpidisce separandosi dalle parti solide. Con il sapiente utilizzo di biotechnologies e del freddo, si procede ad una lenta fermentazione alcolica con una temperatura controllata di 13°C in serbatoi di acciaio inox. In primavera il vino così ottenuto viene messo nelle bottiglie, in cui avviene la presa di spuma; queste vengono poi accatastate in apposite gallerie interrato ove la temperatura è costante intorno ai 12°C. Dopo almeno 30 mesi di affinamento in queste gallerie ipogee, il nostro ALTA LANGA è pronto per le operazioni di remuage e degorgement.

BOTTIGLIE PRODOTTE: Produzione limitata: 1.000 bottiglie.

CARATTERISTICHE: Alla vista si presenta giallo paglierino brillante, con perlage fine e persistente. Al naso offre profumi netti e decisi di crosta di pane, lievito e agrumi, con richiami di frutta a polpa bianca. Il sorso è secco, teso e sapido, sostenuto da una freschezza equilibrata e da una chiusura lunga e pulita.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ottimo come aperitivo, accompagna con naturalezza crudi di pesce, ostriche e crostacei, oltre a piatti di mare strutturati e carni bianche.

ALTA LANGA EXTRA BRUT DOCG



LIMITED PRODUCTION: 750 BOTTLES.
JUST AND ONLY PINOT NERO

A choice of precision, blending elegance and character. From the hills of Alta Langa comes a Rosé Extra Brut that interprets Pinot Nero in a refined and essential form. In a naturally suited territory marked by siliceous-chalky soils, the variety expresses aromatic finesse, freshness, and tension, shaping a measured and contemporary style.

Alta Langa DOCG Rosé Extra Brut stands out for its balance and expressive purity, where delicacy and structure coexist in perfect harmony. It is a wine that speaks of rigor, time, and territorial identity, maintaining coherence and personality even after many years of maturation. Fine and elegant, it represents an authentic and luminous expression of Alta Langa Pinot Nero, where freshness, precision, and style merge into a distinctive profile.



PRODUZIONE LIMITATA: 750 BOTTIGLIE.
SOLO ED ESCLUSIVAMENTE PINOT NERO

Una scelta di precisione, che unisce eleganza e carattere. Dalle colline dell'Alta Langa nasce un Rosé Extra Brut capace di interpretare il Pinot Nero in una forma raffinata ed essenziale. In un territorio naturalmente vocato, caratterizzato da suoli siliceo-calcarei, il vitigno esprime finezza aromatica, freschezza e tensione, dando vita a uno stile misurato e contemporaneo.

L'Alta Langa DOCG Rosé Extra Brut si distingue per equilibrio e purezza espressiva, dove delicatezza e struttura convivono in perfetta armonia. È un vino che parla di rigore, di tempo e di identità territoriale, capace di mantenere coerenza e personalità anche dopo lunghi anni di maturazione.

Fine ed elegante, rappresenta una lettura autentica e luminosa del Pinot Nero dell'Alta Langa, in cui freschezza, precisione e stile si fondono in un'espressione distintiva.

GRAPEVINES: 100% Pinot nero

ALCOHOL PROOF: 12 % vol.

SERVING TEMPERATURE: 6°C

SOIL: Siliceous-chalky

VINEYARDS

ORIENTATION: South-West and West

ALTITUDE: 400 meters a.s.l.

VINE TRAINING: Traditional Guyot

IMPLANTATION DENSITY: 4'500 plants for hectare

HARVEST TIME: From the mid to the end of august. It's critical to identify, according to appropriate ripening indices, the proper day to start harvesting grapes in order to get a balanced product, with the appropriate rate of acidity, strength and body.

HARVEST: Manual, in pierced crates, with grapes selected in the vineyard and immediately put into the pneumatic press.

SPARKLING WINEMAKING PROCESSES: The grapes harvested in crates are, within a few hours, subjected to a brief skin contact in order to obtain a delicate color and aromatic finesse. This is followed by a gentle pressing, carried out through careful manual programs, to obtain a fresh juice that, within a few hours, settles and becomes clear, separating from the solid parts. Through the skilled use of biotechnologies and cold stabilization, a slow alcoholic fermentation takes place in stainless steel tanks at a controlled temperature of 13°C. In spring, the resulting wine is bottled, where the prise de mousse occurs; the bottles are then stacked in dedicated underground galleries where the temperature remains constantly around 12°C. After at least 30 months of aging in these underground cellars, our ALTA LANGA is ready for remuage and disgorgement operations.

PRODUCED BOTTLES: Limited production: 750 bottles.

CHARACTERISTICS: The color is pale and bright pink, with a fine and continuous perlage. On the nose, it reveals elegant notes of small red berries, citrus, dried fruit, and yeast. The palate is dry, fresh, and savory, with good structure and a clean, persistent finish.

FOOD PAIRINGS: Ideal as an aperitif, it pairs elegantly with raw fish, shellfish, delicate seafood dishes, and white meats.

VITIGNI: 100% Pinot nero

GRADAZIONE: 12 % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°C

TERRENO: Siliceo-calcareo

VIGNETO

ESPOSIZIONE: Sud-ovest e ovest

ALTITUDINE: 400 mslm

METODO DI ALLEVAMENTO: Guyot classico a contro spalliera

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4'500 ceppi per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA: Nel periodo che va da metà a fine agosto. È fondamentale valutare, con opportuni indici di maturazione, il giorno migliore per l'inizio della raccolta delle uve per ottenere un prodotto equilibrato con il giusto grado di acidità, gradazione e corposità.

VENDEMMIA: Manuale, in cassette forate, con selezione delle uve già nel vigneto, direttamente introdotte nella pressa pneumatica.

VINIFICAZIONE E SPUMANTIZZAZIONE: L'uva raccolta in cassette viene, in poche ore, sottoposta a una breve sosta sulle bucce, per ottenere un delicato colore e finezza aromaticadelicatamente pressata con programmi manuali e attenti, per ottenere un succo fresco che nell'arco di poche ore decanta e si illimpidisce separandosi dalle parti solide. Con il sapiente utilizzo di biotecnologie e del freddo, si procede ad una lenta fermentazione alcoolica con una temperatura controllata di 13°C in serbatoi di acciaio inox. In primavera il vino così ottenuto viene messo nelle bottiglie, in cui avviene la presa di spuma; queste vengono poi accatastate in apposite gallerie interratoe ove la temperatura è costante intorno ai 12°C. Dopo almeno 30 mesi di affinamento in queste gallerie ipogee, il nostro ALTA LANGA è pronto per le operazioni di remuage e degorgement.

BOTTIGLIE PRODOTTE: Produzione limitata: 750 bottiglie.

CARATTERISTICHE: Il colore è rosa tenue e brillante, con perlage fine e continuo. Al naso si esprime con note eleganti di piccoli frutti rossi, agrumi, frutta secca e lievito. Il sorso è secco, fresco e sapido, con buona struttura e una chiusura pulita e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ideale come aperitivo, accompagna con eleganza crudi di pesce, crostacei, piatti delicati a base di pesce e carni bianche.

ALTA LANGA ROSE' EXTRA BRUT DOCG



LIMITED PRODUCTION: 500 BOTTLES.
JUST AND ONLY PINOT NERO

The most rigorous choice, without compromise.

From the highest hills of Alta Langa comes a Riserva Pas Dosé that interprets Pinot Nero in its purest and most essential form. In a territory defined by siliceous-chalky soils and naturally suited climatic conditions, the variety expresses tension, depth, and precision, shaping a dry and authentic style.

Alta Langa DOCG Riserva Pas Dosé is an expression of absolute rigor, where time becomes a central element and the wine evolves without corrective interventions. It is a wine that tells the story of its territory with honesty, placing structure, verticality, and identity at the forefront.

Essential and profound, it represents the ultimate expression of Alta Langa Pinot Nero, an intense and uncompromising interpretation, capable of evolving over time with coherence and character.



PRODUZIONE LIMITATA: 500 BOTTIGLIE.
SOLO ED ESCLUSIVAMENTE PINOT NERO

La scelta più rigorosa, senza compromessi.

Dalle colline più alte dell'Alta Langa nasce una Riserva Pas Dosé che interpreta il Pinot Nero nella sua forma più pura ed essenziale. In un territorio caratterizzato da suoli siliceo-calcarei e da un clima naturalmente vocato, il vitigno esprime tensione, profondità e precisione, dando vita a uno stile asciutto e autentico.

L'Alta Langa DOCG Riserva Pas Dosé è espressione di rigore assoluto, dove il tempo diventa elemento centrale e la materia si affina senza interventi correttivi. È un vino che racconta il territorio con sincerità, mettendo in primo piano struttura, verticalità e identità. Essenziale e profonda, rappresenta la massima espressione del Pinot Nero dell'Alta Langa, una lettura intensa e senza mediazioni, capace di evolvere con coerenza e carattere nel tempo.

GRAPEVINES: 100% Pinot nero

ALCOHOL PROOF: 12 % vol.

SERVING TEMPERATURE: 6°C

SOIL: Siliceous-chalky

VINEYARDS ORIENTATION: South-West and West

ALTITUDE: 400 meters a.s.l.

VINE TRAINING: Traditional Guyot

IMPLANTATION DENSITY: 4'500 plants for hectare

HARVEST TIME: From the mid to the end of august. It's critical to identify, according to appropriate ripening indices, the proper day to start harvesting grapes in order to get a balanced product, with the appropriate rate of acidity, strength and body.

HARVEST: Manual, in pierced crates, with grapes selected in the vineyard and immediately put into the pneumatic press.

SPARKLING WINEMAKING PROCESSES: The grapes collected in the crates are, after few hours, gently pressed according to careful manual programs in order to get a fresh juice that, within some hours, settles and becomes clear, separating from solid parts. The savvy usage of biotechnologies and cold allows a slow alcoholic fermentation with a controlled temperature of 13°C in stainless steel tanks. In spring, the resulting wine is put into the bottles where the prise de mousse takes place. Then bottles are staked in appropriate underground galleries where temperature is constantly around 12°C. After at least 42 months of aging in these underground galleries, our ALTA LANGA wine is ready for remuage and degorgement operations.

PRODUCED BOTTLES: Limited production: 500 bottles.

CHARACTERISTICS: In the glass, it shows a luminous straw yellow color, with an extremely fine and persistent perlage. On the nose, deep aromas of bread crust, brioche, yeast, and citrus emerge, accompanied by subtle mineral nuances. The palate is taut, dry, and profound, supported by pronounced salinity and a long, persistent finish.

FOOD PAIRINGS: Ideal as an aperitif, it pairs with great precision with raw seafood, oysters, structured fish dishes, and preparations of strong gastronomic intensity.

VITIGNI: 100% Pinot nero

GRADAZIONE: 12 % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°C

TERRENO: Siliceo-calcareo

ESPOSIZIONE: Sud-ovest e ovest

ALTITUDINE: 400 mslm

METODO DI ALLEVAMENTO: Guyot classico a contro spalliera

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4'500 ceppi per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA: Nel periodo che va da metà a fine agosto. È fondamentale valutare, con opportuni indici di maturazione, il giorno migliore per l'inizio della raccolta delle uve per ottenere un prodotto equilibrato con il giusto grado di acidità, gradazione e corposità.

VENDEMMIA: Manuale, in cassette forate, con selezione delle uve già nel vigneto, direttamente introdotte nella pressa pneumatica.

VINIFICAZIONE E SPUMANTIZZAZIONE: L'uva raccolta in cassette viene, in poche ore, delicatamente pressata con programmi manuali e attenti, per ottenere un succo fresco che nell'arco di poche ore decanta e si illimpidisce separandosi dalle parti solide. Con il sapiente utilizzo di biotecnologie e del freddo, si procede ad una lenta fermentazione alcolica con una temperatura controllata di 13°C in serbatoi di acciaio inox. In primavera il vino così ottenuto viene messo nelle bottiglie, in cui avviene la presa di spuma; queste vengono poi accatastate in apposite gallerie interrato ove la temperatura è costante intorno ai 12°C. Dopo almeno 42 mesi di affinamento in queste gallerie ipogee, il nostro ALTA LANGA è pronto per le operazioni di remuage e degorgement.

BOTTIGLIE PRODOTTE: Produzione limitata: 500 bottiglie.

CARATTERISTICHE: Alla vista si presenta giallo paglierino luminoso, con perlage finissimo e persistente. Al naso emergono profumi profondi di crosta di pane, brioche, lievito e agrumi, con sottili sfumature minerali. Il sorso è teso, secco e profondo, sostenuto da una spiccata sapidità e da una lunga persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ideale come aperitivo, accompagna con grande precisione crudi di mare, ostriche, pesce strutturato e piatti di forte intensità gustativa.

ALTA LANGA RISERVA PAS DOSE' DOCG







Echi di Vigna Società Semplice Agricola
Località Bauda, 6 - 12058 - Santo Stefano Belbo
328 1065021 - 333 6635949
www.echidivigna.it
paoloberutti@echidivigna.it