



FONDATE

NEL 1964

CANTINE POVERO

CISTERNA D'ASTI - PIEMONTE

Catologo
PRODOTTI



PER NOI IL VINO È UN PIACERE QUOTIDIANO.

RACCONTA LA STORIA DEI **VIGNETI** DOVE NASCE,
LA **PASSIONE** DI CHI L'HA PRODOTTO
E LA **GIOIA** DI CHI LO PORTA SULLA TAVOLA.

Noi della famiglia Povero crediamo davvero che il vino possa unire **luoghi, persone ed emozioni**: per questo, da quattro generazioni, sulle nostre etichette ci mettiamo la firma.

Siamo a **Cisterna d'Asti**, al centro di **Langhe, Roero e Monferrato**, le aree vitivinicole più vocate del Piemonte. Portiamo sulla tua tavola i frutti del nostro lavoro, **vini autentici** che passano direttamente dalle nostre mani alle tue.

Dietro ogni bottiglia di Cantine Povero c'è una famiglia che vive circondata dai vigneti in cui lavora, ed è pronta a soddisfare ogni richiesta e curiosità dei suoi clienti: **noi siamo il nostro vino!**

Ci prendiamo cura del **territorio** in cui viviamo attraverso una gestione **sostenibile ed equilibrata** della viticoltura e del nostro patrimonio agricolo, che comprende oltre 100 ettari tra filari, prati e boschi. Anche in cantina agiamo in maniera delicata e responsabile, rispettando la piena espressività di ciascun vitigno.

Povero Giovanni
e famiglia



Lo standard **Equalitas** affronta la **sostenibilità** secondo i tre pilastri sociale, ambientale ed economico.

PIEMONTE



— 200

anni di storia

— 100

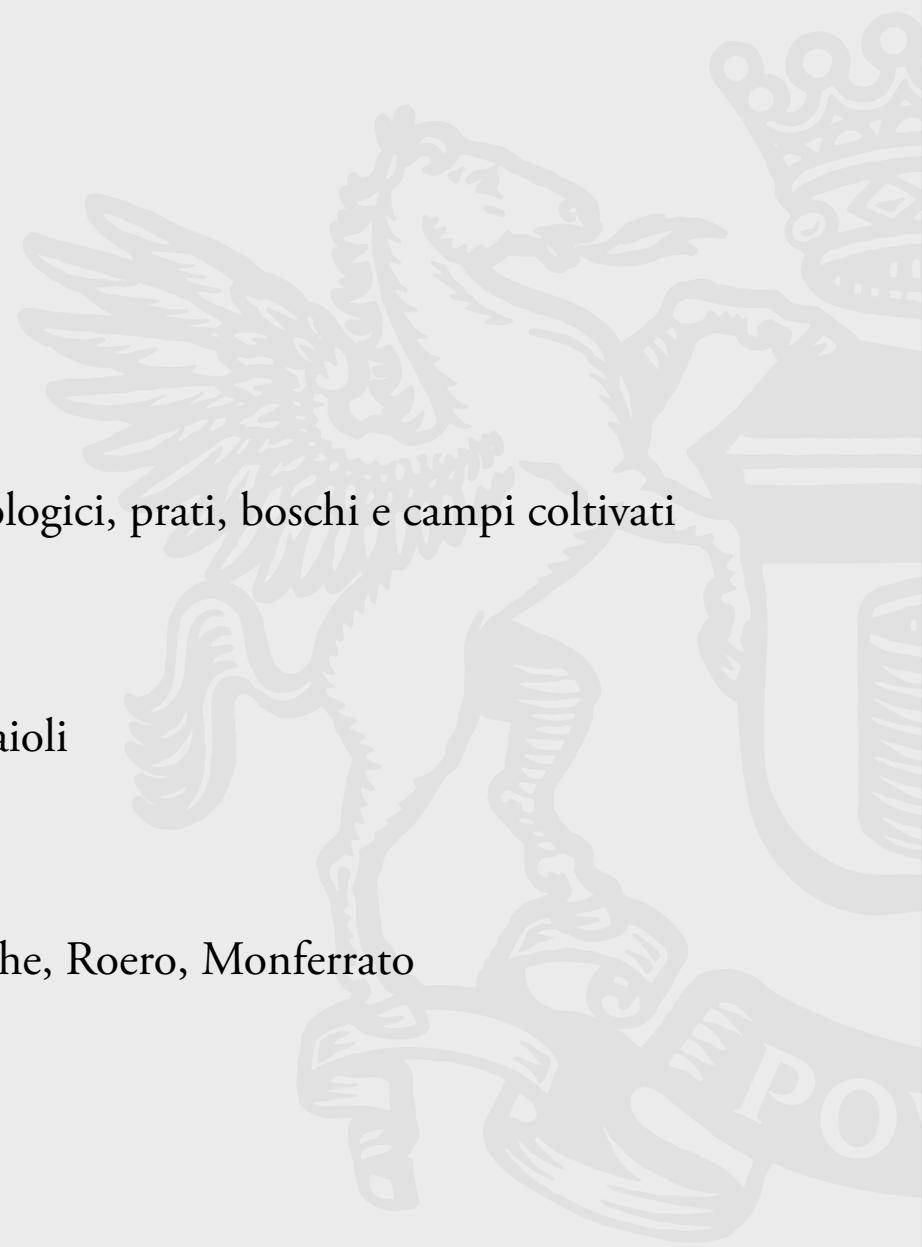
ettari tra vigneti biologici, prati, boschi e campi coltivati

— 4

generazioni di vignaioli

— 3

diversi *terroir*: Langhe, Roero, Monferrato



DALLE NOSTRE MANI ALLE TUE, RESPONSABILMENTE

Nei nostri vini c'è la scoperta di un territorio vasto e unico come quello di **Langhe, Roero e Monferrato**, la cui produzione viticola è una delle più straordinarie al mondo.

C'è la fatica di chi ha creduto in queste colline, trasmettendone l'eredità e imbottigliandone la **meraviglia**, oggi accessibile a tutti proprio grazie al vino. Nei nostri vini ci sono oltre **200 anni di storia, 4 generazioni** passate tra i filari, oltre **100 ettari di vigneti**, prati, boschi e campi coltivati che costituiscono l'ambiente unico e inimitabile del *terroir* piemontese. Nelle nostre etichette c'è, soprattutto, lo **sconfinato amore** per la terra dove siamo nati e cresciuti.

Un amore che si è tradotto in un'attenzione rigorosa alle pratiche agricole, con una rinnovata sensibilità nei confronti della sostenibilità ambientale.

Crediamo in una **viticoltura biologica**, dove ogni azione in vigneto contribuisce alla ricchezza dell'ecosistema e alla fertilità dei suoli che nutriranno le generazioni future e, naturalmente, continueranno a distinguersi per l'**eccellenza del vino!**



EQUILIBRIO NATURA

il nostro impegno per l'ambiente

Attraverso il progetto **Equilibrio Natura** si rinnova l'impegno per la **sostenibilità ambientale**. Pratiche agricole intelligenti e innovazione tecnologica concorrono a preservare la vitalità dell'ambiente preoccupandosi di rispettare tutti gli elementi coinvolti dalla viticoltura: **acqua, suolo, aria, flora, fauna e, naturalmente, il lavoro dell'uomo.**

IN VIGNA

-  Viticoltura di precisione, a basso impatto
-  Rigenerazione dei suoli
-  Salvaguardia della biodiversità
-  Difesa della flora e della fauna locale
-  Promozione della natura attraverso la creazione di una rete sentieristica che attraversa i nostri boschi, campi e vigneti

IN CANTINA

-  Un impianto fotovoltaico di 356,000 kW
-  Depurazione a biomasse delle acque reflue
-  Impianto di imbottigliamento a risparmio idrico (-50% rispetto ad una soluzione tradizionale)

Equilibrio Natura, i nostri cartelli segnavia.

Venite a Cisterna d'Asti a scoprire i percorsi che la famiglia Povero ha tracciato attraverso i boschi e i vigneti di proprietà. Sono percorribili in autonomia, adatti a tutta la famiglia.



TUTTI I GIORNI, UNA STORIA STRAORDINARIA

Da due secoli la famiglia Povero rende onore
alla generosità della sua terra.

Un rispetto e una profonda affezione che abbiamo ereditato da **Nonno Tumlin**, che piantò la sua prima vigna nel 1948 consapevole di portare sulle spalle la fatica e gli sforzi di quel Francesco Povero – suo nonno – che gli aveva lasciato in eredità alcuni appezzamenti di pregio nei pressi di Cisterna d’Asti, acquistati nel 1837.

Da allora, attraverso quattro generazioni, non abbiamo mai smesso di applicare al nostro lavoro ciò che abbiamo appreso da Tumlin: l’**esperienza** di coltivare i vigneti e fare il vino; la **saggezza contadina** dei ritmi della natura; la **passione** vera nel restituire, in ogni bicchiere, le sfumature delle colline piemontesi, che l’**Unesco** ha riconosciuto **Patrimonio Mondiale dell’Umanità**.



1837



Nonno *Tumlin*, al secolo Bartolomeo, mette a frutto i vigneti ricevuti dal nonno. Ancora oggi quei filari costituiscono il nucleo produttivo dell'odierna **Tenuta Laramè**, da cui otteniamo le nostre etichette più prestigiose.

«Al prezzo di lire ducento» **Povero Francesco** acquista una «pezza di vigna con poca terra» in regione Fippiane, tra il comune di Canale d'Alba e Cisterna d'Asti.



1998

La struttura delle Cantine Povero viene integrata al paesaggio. Per le vinificazioni vengono scelte le migliori tecnologie disponibili sul mercato. Viene prodotto il primo vino biologico proveniente dai vigneti di Tenuta Laramè, il Santa Lucrezia Cisterna d'Asti DOC.

1948



2000-2019

Una nuova coscienza ecologica ridisegna l'approccio dei Povero alla terra. Tutti i vigneti di **Tenuta Laramè** passano alla conduzione biologica. Viene redatto il programma *Equilibrio Natura*, un manifesto per la salvaguardia e la rigenerazione della biodiversità in vigneto.



1964



Giovanni e Michelino, figli di Bartolomeo, iniziano a imbottigliare sotto il nome di famiglia.

2025

Lucrezia, Maurizia e Letizia, Christian e Martina rappresentano la quarta generazione di una famiglia che da oltre due secoli produce vino e vive tra i vigneti che coltiva.



Le attività di **cantina** si trasferiscono in una sede più ampia ai piedi del castello di Cisterna d'Asti.

1987

Luca, Daniele, Alessio, Romano e Margherita, terza generazione dei Povero, entrano in azienda.





TENUTA LARAMÈ

La tenuta agricola della famiglia Povero sorge su una delle colline più elevate del Roero, tra Canale e Cisterna d'Asti. Oltre 50 ettari a corpo unico coltivati in regime biologico, da cui nascono i vini più iconici dell'azienda.

Il primo nucleo fu acquistato da Bartolomeo Povero, nonno *Tumlin*, che nel 1948 ampliò i filari ereditati dal suo avo Francesco in regione Fippiane, risalenti alla prima metà del XIX secolo. Da allora, Tenuta Laramè rappresenta la punta di diamante dei nostri possedimenti, da cui otteniamo le etichette più storiche e tradizionali dell'azienda, vinificate a partire da pratiche attente in vigna e in cantina.

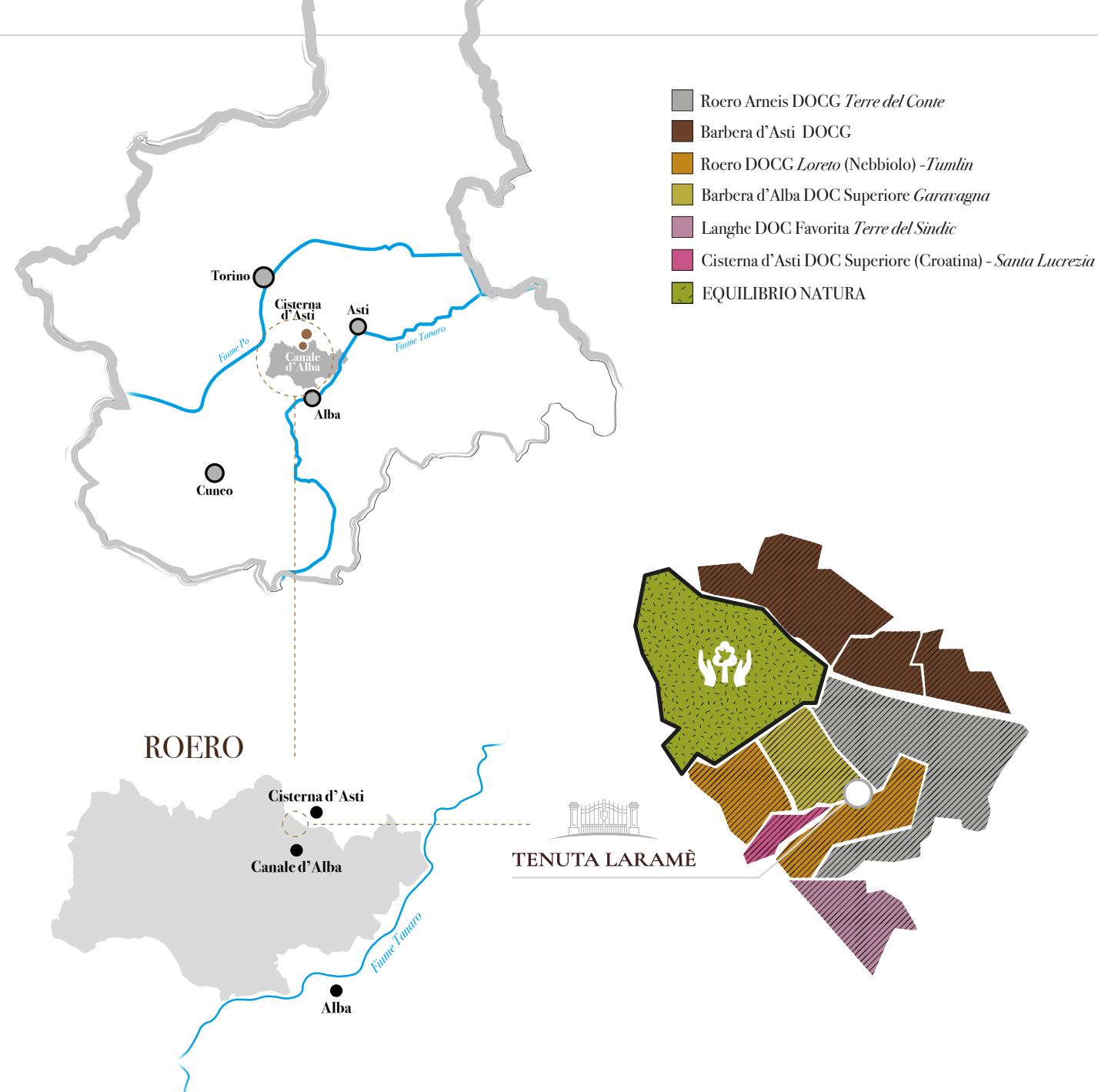
Una terra da grandi vini

Gli oltre 50 ettari di Tenuta Laramè riassumono la perfezione vitivinicola del Roero, esprimendone la ricchezza pedoclimatica e geologica. I suoli sono **stratificati e variegati**: un mix di marne argillose e sabbie calcaree compatte che si traducono in vini complessi. Le argille donano il corpo, le sabbie i profumi, mentre la componente calcarea concede ai vini bianchi quella leggera mineralità e delicata freschezza che rappresentano la caratteristica più spiccata di questo magnifico territorio.

Vocazione biologica

Tutti gli ettari della Tenuta sono a conduzione biologica. Una scelta lungimirante, che valorizza gli sforzi produttivi di due secoli di storia per consegnarli alle nuove generazioni della famiglia. Accanto ai vigneti, Tenuta Laramè si occupa del **patrimonio boschivo** dell'area, vera ricchezza del Roero. Salvaguardarne la biodiversità diminuisce il nostro impatto sull'ambiente, che viene compensato dall'emissione di ossigeno. Arricchisce i suoli rendendoli microbiologicamente più ricchi e combatte il dissesto idrogeologico.

“ TENUTA LARAMÈ È UN CORPO UNICO NEL PANORAMA DEL ROERO.





TENUTA LARAMÈ



TENUTA LARAMÈ



Fippiane
ROERO ARNEIS
DOCG

bottiglia singola
in astuccio

MAGNUM 1,5 L.
bottiglia singola
in cassetta di legno



Terre del Sindic
LANGHE
DOC
FAVORITA

Vitigno: Favorita



Terre del Conte
ROERO
ARNEIS
DOCG

Vitigno: Arneis



Tumlin
ROERO
DOCG
LORETO

Vitigno: Nebbiolo



Santa Lucrezia
CISTERNA D'ASTI
DOC
SUPERIORE

Vitigno: Croatina



Garavagna
BARBERA D'ALBA
DOC
SUPERIORE

Vitigno: Barbera



NOBILI OCCASIONI

Vini per momenti speciali

Le Docg più nobili del Piemonte ottenute dai vitigni simbolo della Regione. Vini capaci di sottolineare con la loro innata eleganza la gioia di un evento speciale, da assaporare momento per momento, a piccoli sorsi.

INTENSI PIACERI

Il *savoir-faire* dell'enologo:
conoscerli sarà un vero piacere

Etichette dalle sfumature complesse e articolate, per apprezzare tutte le sfaccettature e la ricchezza enologica della Regione e della sua tradizione enoica. Etichette giocate su affinamenti, vinificazione e blend particolari, che svelano il *savoir-faire* dell'enologo e regalano sensazioni intense a ogni assaggio.



Priore
BAROLO
DOCG

Vitigno: Nebbiolo

Batù
BARBARESCO
DOCG

Vitigno: Nebbiolo

Maridà
BARBERA D'ASTI
DOCG

Vitigno: Barbera

Dianae
BARBERA D'ASTI
DOCG
SENZA SOLFITI AGGIUNTI

Vitigno: Barbera

Dafne Bio
PIEMONTE
DOC
BARBERA

Vitigno: Barbera

Cabanè
LANGHE
DOC

BLEND

Sibanè
PIEMONTE
DOC

BLEND

Pensè
PIEMONTE
DOC
BARBERA

Vitigno: Barbera

Sole d'Ottobre
VINO
DA UVE
STRAMATURE
Confezione singola
da 0,375 l

PALIO DI ASTI

Piacere quotidiano

Una linea di vini per tutti i giorni e tutte le occasioni, che racconta la ricchezza e le tradizioni delle migliori colline del Monferrato, terra che ha dato origine al Palio più antico d'Italia.

Fermi

Frizzanti



Il Sendallo

Buon Paggio

Capitano del Palio Contrada Maestra La Dama Astesana

Prima Mossa

La Gavardina

Corsiero Biondo

Campo del Palio

PIEMONTE
DOC
CHARDONNAY

PIEMONTE
DOC
GRIGNOLINO

MONFERRATO
DOC
DOLCETTO

BARBERA
D'ASTI
DOCG

PIEMONTE
DOC
ROSATO

PIEMONTE
DOC
BARBERA

PIEMONTE
DOC
BONARDA

PIEMONTE
DOC
CORTESE

MOSCATO D'ASTI
DOCG

Vitigno: Chardonnay

Vitigno: Grignolino

Vitigno: Dolcetto

Vitigno: Barbera

Vitigno: Barbera

Vitigno: Bonarda

Vitigno: Cortese

Vino dolce
Vitigno: Moscato

BOLLICINE

Vini spumanti

Vini per celebrare e per deliziare. Vini per festeggiare e per "iniziare e finire in bellezza". Vini che sanno coccolare ogni palato con dolcezza o regalare un brioso momento di freschezza.



Moscato
VINO SPUMANTE
DI QUALITÀ
AROMATICO DOLCE

Vitigno: Moscato

Malvasia
VINO SPUMANTE
DI QUALITÀ
AROMATICO DOLCE

Vitigno: Malvasia

Belvive
VINO SPUMANTE
EXTRA DRY
METODO CHARMAT

Villarita
VINO SPUMANTE
BRUT
METODO CHARMAT

*Brut
Gran Ruè*
METODO CLASSICO
BRUT

GRAPPE

Grappe tradizionali ottenute da **distillazione lenta a bagnomaria** in alambicchi di rame, esclusivamente da uve autoctone di Langhe, Roero e Monferrato. Le grappe bianche restituiscono l'immediata espressione del loro vitigno, mentre quelle ambrate svelano le eleganti note del loro affinamento in botti di rovere. Profumi ampi e intensi, gusto ricco, morbido ed equilibrato.



GRAPPA DI
BARBERA
0,70 l



GRAPPA DI
NEBBIOLO
0,70 l



GRAPPA DI
MOSCATO
0,70 l





CANTINE POVERO

Via Mattutina, 6
Frazione San Matteo
14010 – Cisterna d’Asti (AT) – Italia

☎ 0141-97-92-58

📞 344-180-15-24

cantinepovero@cantinepovero.com

www.cantinepovero.com

