



- [BIODINAMICO](#)
- [PASTA & RISO](#)
- [FORMAGGI](#)
- [MACELLERIA](#)
- [SALUMI](#)
- [PESCHERIA](#)
- [CONSERVE](#)
- [CONDIMENTI](#)
- [PASTICCERIA](#)
- [CANTINA](#)
- [SELEZIONI](#)

  [Ricerca avanzata](#)

Stai spendendo in: **Italia**. [Altra destinazione?](#)

Pacco del diffidente

**Il bottegaio**

- [Chat](#)
- [Skype](#)
- [Fatevi richiamare](#)

Numero verde  
**800 808008**

**I vostri preferiti**

- [Tonno Rosso affumicato Campisi](#)
- [Salsa di Solo Pomodoro Sapori del Salento](#)
- [Carpaccio di Fassone Piemontese Oberto](#)

**Ricette**

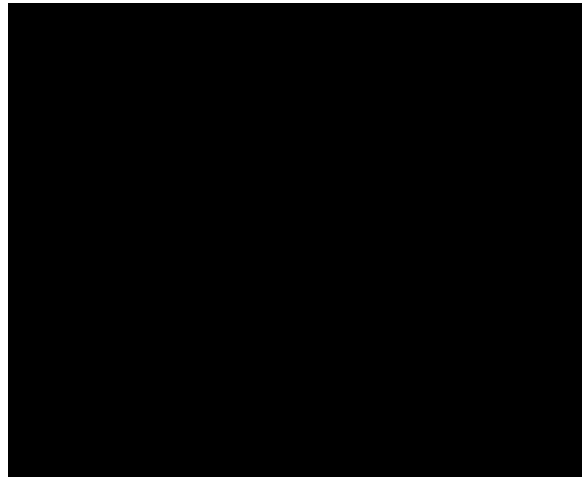
- [Antipasti](#)
- [Primi](#)
- [Secondi](#)
- [Contorni](#)
- [Dolci](#)
- [Videoricette](#)
- [Ricette da Blogger](#)

[Newsletter](#)



*"A Casa Wallace si ascolta la natura, l'equilibrio, la sua forza. La qualità del nostro vino esprime l'integrazione di molti fattori, dalle tecniche di coltivazione, alla relazione tra la vigna ed il suo ambiente, nel massimo rispetto della naturalezza che solo l'agricoltura biodinamica raggiunge."*

**Jeffrey Herman**



Circondata da uno splendido paesaggio tra le famose colline piemontesi, CasaWallace e' situata in una valle soleggiata presso lo storico paese di Cremolino. L'agriturismo possiede ben 10 ettari di terreno, di cui 6 sono vigneti: per la maggior parte Dolcetto, ma anche Barbera e Sauvignon Blanc.

Dal 2003 Jeffrey Herman e i suoi collaboratori praticano il metodo biodinamico.

**I prodotti di Casa Wallace saranno disponibili a partire da dopo il Vintaly.**