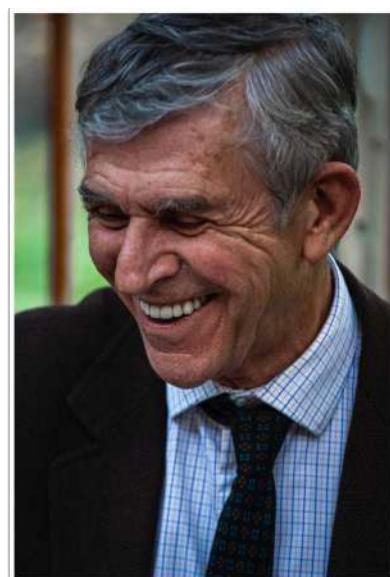




Il Castello di Gabiano, situato nella regione del Monferrato in Piemonte, si trova sulle ultime colline prima della Pianura Padana ed è rinomato per la produzione di vini di alta qualità. Di proprietà della famiglia Cattaneo Adorno Giustiniani, la tenuta si estende per 260 ettari a Gabiano, di cui 25 coltivati a vigneto. Grazie alla posizione privilegiata in altura e ai venti freschi delle Alpi, i vigneti

beneficiano di notevoli escursioni termiche tra il giorno e la notte, favorendo la formazione di aromi intensi e unici. Coltivati biologicamente, i vigneti sono curati con attenzione, la vendemmia è fatta a mano, e la vinificazione combina metodi tradizionali con tecnologie enologiche avanzate. I vini affinano nelle storiche cantine sotterranee del castello, risalenti al 1200, che offrono un ambiente ideale per la maturazione.

Il marchese Giacomo Cattaneo Adorno e sua moglie Emanuela continuano a portare avanti la tradizione vitivinicola di famiglia, coniugando la passione per la terra e il rispetto per la storia con la più illuminata innovazione enologica. Il risultato sono vini di alta qualità che riflettono l'anima del Monferrato e sono apprezzati dagli intenditori di tutto il mondo.





3 OROLOGI

Spumante Metodo Classico Brut Millesimato

Vitigno:

Chardonnay 100% - Uve selezionate con cura nel vigneto e raccolte a mano in cassette nella prima metà del mese di agosto.

Vinificazione:

Dalla pressatura soffice dei grappoli interi otteniamo un mosto fiore con una resa del 60%. La fermentazione primaria avviene in acciaio a temperatura controllata (16-18°C). Nel mese di maggio successivo alla vendemmia avviene il tiraggio con conseguente rifermentazione in bottiglia ed affinamento sui lieviti per 18 mesi.

Note di degustazione:

Colore giallo paglierino brillante. Al naso note di frutta fresca (mela verde, agrumi), accompagnate da sentori di fiori bianchi, lievito e crosta di pane. Di gusto fresco e vibrante, con un'acidità ben bilanciata e una struttura cremosa. Finale elegante e persistente.

Abbinamenti gastronomici:

Ideale come aperitivo ma si accompagna bene per tutto il pasto. La sofisticata struttura si abbina in maniera eccellente a pietanze della cucina asiatica, pesce crudo, ostriche, crostacei, pesce al vapore o tempura. Perfetto anche con formaggi freschi o di media stagionatura.

Temperatura di Servizio: 6-8°C



CHARDONNAY

Piemonte DOC Chardonnay

Vitigno:

Chardonnay 100%

Nel vigneto:

Uve raccolte nei vigneti di Gabiano denominati Colombaio e San Biagio caratterizzati da terreni calcarei. Resa di 70/80 q/ha ottenuta con potatura corta e selezione a mano in vendemmia

Vinificazione e affinamento:

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata e lungo affinamento sulle fecce fini con frequenti battonnage. Una piccola parte del vino viene fermentata e affinata in barriques.

Note di degustazione:

Vino dal bel colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso esprime un profilo aromatico variegato con note di fiori bianchi, mela e pesca. In bocca è secco, fresco e piacevolmente sapido.

Nota dell'enologo

Grazie al lungo affinamento in acciaio e legno, questo Chardonnay regala sensazioni organolettiche complesse senza rinunciare alla piacevolezza di beva. Buona capacità di invecchiamento.

Abbinamenti gastronomici:

Si abbina perfettamente con antipasti di mare, piatti a base di pesce e carni bianche. Ottimo anche come aperitivo.

Temperatura di Servizio: 8-10 °C



CORTE

Piemonte DOC Sauvignon Biologico

Vitigno:

Sauvignon 100%

Nel vigneto:

Resa di 70/80 q/ha ottenuta con potatura corta e selezione a mano in vendemmia

Vinificazione e affinamento:

Pigatura soffice in assenza di ossigeno, fermentazione in acciaio a temperatura controllata e affinamento sulle fecce fini per circa 6 mesi.

Note di degustazione:

Vino dal bel colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Al naso esprime un profilo aromatico di agrumi e frutta tropicale, note vegetali tipiche del Sauvignon come la foglia di pomodoro e il profumo del Bosso sempreverde. In bocca è secco, fresco e sapido, piacevolmente morbido, con buona struttura e persistenza.

Nota dell'enologo

Vino dagli aromi intensi ed espressivi, estremamente stabile con una evoluzione positiva nel tempo.

Abbinamenti gastronomici:

Ottimo come aperitivo, si abbina perfettamente con antipasti, piatti di pesce, carni bianche e verdure.

Temperatura di Servizio: 8-10 °C

La raffinata etichetta riproduce la pagina di un antico manoscritto della biblioteca privata dei Marchesi Cattaneo Adorno Giustiniani. La corte della regina Didone è rappresentata con la lettera C in oro che lo scriba De Chierico (XV secolo) utilizza come incipit di un capitolo dell'Eneide.



CASTELLO

Piemonte DOC Chardonnay

Vitigno:

Chardonnay 100%

Nel vigneto:

Posizionati a 311 metri sul livello del mare, i vigneti sono esposti alle brezze alpine che esaltano la freschezza e gli aromi delle uve. La vendemmia leggermente tardiva favorisce la complessità aromatiche e la concentrazione degli zuccheri. Resa di 60/65 q/ha

Vinificazione e affinamento:

Fermentazione e affinamento in barriques, permanenza sulle fecce fini per circa 9 mesi con frequenti batonnage. Ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

Note di degustazione:

Colore giallo paglierino chiaro tendente al dorato. Al naso esprime sentori fruttati, buccia di pompelmo, ananas e albicocca secca. Emergono poi sentori secondari di burro fuso, miele, nocciole e sensazioni minerali. In bocca è sapido, caldo, pieno ma snello.

Nota dell'enologo

Vino di grande ricchezza ed eleganza, caratteristiche conferite dall'uva Chardonnay che trova le condizioni ottimali tra le colline di argilla bianca di Gabiano. Ottima capacità di invecchiamento.

Abbinamenti gastronomici:

Si abbina perfettamente con primi piatti, piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi alle erbe.

Temperatura di Servizio: 8-10 °C



CASTELVERE

Monferrato DOC Chiaretto

Vitigno:

Barbera 100%

Nel vigneto:

Le uve provengono dal vigneto Castelvere, caratterizzato da forti pendenze e terreni argillosi. La resa è di 90 q/ha.

Vinificazione e affinamento:

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata e affinamento sulle fecce fini per circa 6 mesi prima dell'imbottigliamento

Note di degustazione:

Visivamente si presenta con un colore rosa tenue, luminoso e accattivante. Al naso presenta sentori fruttati e floreali di grande eleganza. Il gusto è fresco e piacevolmente fruttato con una leggera sensazione petillante.

Nota dell'enologo

Le uve barbera vengono raccolte precocemente per garantire una buona acidità ed una minore gradazione alcolica.

Abbinamenti gastronomici:

Si abbina bene ad antipasti, salumi, piatti a base di pesce e carni bianche. Ottimo anche come aperitivo

Temperatura di Servizio: 8-10 °C



RUVO

Grignolino del Monferrato Casalese DOC

Vitigno:

Grignolino 100%

Nel vigneto:

I vigneti sono piantati su terreni calcarei, dove si trovano antichi sedimenti marini, classificati tra le “terre bianche”, perfetti per la coltivazione del Grignolino. La resa è di 50/60 q./ha.

Vinificazione e affinamento:

Fermentazione alcolica in vasche di cemento a temperatura controllata e successivo affinamento sulle fecce fini per circa 8 mesi.

Note di degustazione:

Colore rosso granato tenue con bordo quasi arancione. Il profilo aromatico è tipico del vitigno con sentori floreali di rosa selvatica leggermente essicidata e mora. Lo speziato che emerge, caratterizzato da note di chiodi di garofano, cannella e pepe bianco, è invece tipico del Grignolino coltivato nel Monferrato Casalese.

Nota dell'enologo

Il Ruvo, vino tipico del Monferrato, è prodotto con uve Grignolino, un antico vitigno autoctono dai tipici acini piccoli e compatti. Nonostante la sua evidente autorevolezza, il caratteristico colore rosso chiaro con riflessi aranciati, rende il Ruvo una valida alternativa ai vini rosati.

Abbinamenti gastronomici:

Si abbina perfettamente a antipasti di salumi, primi piatti della tradizione piemontese come gli agnolotti del plin, carni bianche e preparazioni a base di pesce in umido.

Temperatura di Servizio: 12-16 °C



LA BRAJA

Barbera d'Asti DOCG

Vitigno:
Barbera 100%

Nel vigneto:

Le uve sono coltivate nella vigna denominata "Braja" su terreni esposti al sole, ricchi di materia organica e calcio, che favoriscono un profilo aromatico profondo. Resa 60 q/ha ottenuta per selezione delle uve.

Vinificazione e affinamento:

Fermentazione in vasche d'acciaio con un attento controllo della temperatura. L'affinamento avviene per il 60% in vasche di cemento e per il 40% in grandi botti di legno, a contatto con le fecce fini per circa 1 anno. Ulteriore affinamento in bottiglia.

Note di degustazione:

Colore rosso rubino profondo con leggeri riflessi violacei. Al naso è intenso e persistente con chiari sentori di piccoli frutti rossi come ciliegie e ribes. In bocca è caratterizzato da un'acidità vellutata ed elegante e da un'ottima persistenza.

Nota dell'enologo

La conservazione di parte del vino in legni pregiati per 6/8 mesi ammorbidisce l'acidità e conferisce un'equilibrata tannicità e persistenza.

Abbinamenti gastronomici:

È ideale con primi piatti ricchi, come i tajarin al ragù, con carni rosse, brasati e selvaggina. Ottimo anche l'abbinamento con formaggi di media stagionatura.

Temperatura di Servizio: 16-18 °C



GAVIUS

Monferrato DOC Rosso

Vitigno:

Barbera 70% e Pinot Nero 30%

Nel vigneto:

Uve Barbera e Pinot Nero provenienti dai vigneti di Gabiano e Zoalengo esposti a sud-est con terreni molto ben drenati e ricchi di minerali. La resa è di 45/50 q/ha.

Vinificazione e affinamento:

Fermentazione in vasche d'acciaio con un attento controllo della temperatura e affinamento in tonneaux di rovere francese per circa 12 mesi. Ulteriore lungo affinamento in bottiglia.

Note di degustazione:

Colore rosso rubino vivace con riflessi violacei. Al naso è intenso, persistente e fine con sentori di frutti rossi, ribes e nel finale note di legni pregiati. Al palato rivela intriganti sentori di more, note speziate, freschezza, sapidità, e grande piacevolezza di beva.

Nota dell'enologo

Il Gavius è ottenuto da un sapiente e ricercato blend che sa esaltare la freschezza tipica della Barbera con gli aromi fruttati del Pinot Nero, che trova a Gabiano un terroir particolarmente vocato.

Abbinamenti gastronomici:

Si abbina felicemente con piatti a base di carni rosse, funghi, tartufi e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di Servizio: 16-18 °C



RUBINO

Rubino di Cantavenna DOC

Vitigno:

Barbera 75% e Freisa 25%

Nel vigneto:

Su terreni calcarei, di composizione franco-limosa, vengono coltivati ceppi di antico impianto, le cui uve attentamente selezionate generano vini particolari di grande complessità e concentrazione. Resa di 60 q/ha.

Vinificazione e affinamento:

Fermentazione in vasche d'acciaio con un attento controllo della temperatura. Affinamento in legno per 16 mesi di cui 50% in barriques e 50% in botte grande. Ulteriore lungo affinamento in bottiglia.

Note di degustazione:

Colore rosso rubino con sfumature violacee. Al naso esprime note primarie di frutta rossa e un sottofondo di spezie, cuoio e tabacco. Le sensazioni gusto-olfattive rivelano freschezza, sapidità, calore ed una piacevole tannicità. Ne risulta un gusto morbido ed armonico di buona persistenza.

Nota dell'enologo

Eleganza ed equilibrio sono le caratteristiche distintive del Rubino di Cantavenna. Questo vino rispecchia la tradizione del casato, che ricerca il connubio tra la freschezza tipica della Barbera e la tannicità della Freisa.

Abbinamenti gastronomici:

Si abbina perfettamente con primi piatti, carni rosse, brasati e selvaggina. Ottimo anche con formaggi di media stagionatura.

Temperatura di Servizio: 18-20 °C



LA PATARRINA

Monferrato DOC Freisa Biologico

Vitigno:

Freisa 100%

Nel vigneto:

Le uve Freisa sono coltivate nella vigna denominata "La Patarrina" su terre bianche calcaree. Resa di 45/50 q./ha ottenuta per selezione delle uve.

Vinificazione e affinamento:

Fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata con macerazione sulle bucce per 15/20 giorni.

Note di degustazione:

Si presenta di un bel colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso è intenso, fine, con sentori di frutti rossi e spezie. In bocca è corposo, sapido, piacevolmente tannico ed equilibrato.

Nota dell'enologo

La Freisa è un antico vitigno piemontese le cui prime tracce scritte relative alla sua coltivazione risalgono al XVI secolo. Diffuso in tutta la regione, ha trovato a Gabiano le condizioni ideali per esprimere al meglio tutto il suo potenziale enologico.

Abbinamenti gastronomici:

Si abbina molto bene a risotti, paste ripiene, bollito misto, spezzatino con funghi, selvaggina e arrosti.

Temperatura di Servizio: 16-18 °C



PINOT NERO

Piemonte DOC Pinot Nero Biologico

Vitigno:

Pinot Nero 100%

Nel vigneto:

Vigneti esposti a sud-ovest, con tipica tessitura calcarea, gestiti con particolari tecniche di potatura per ottenere la massima concentrazione e qualità, che trasmette al vino struttura ed eleganza.

Vinificazione e affinamento:

Fermentazione con macerazione sulle bucce in botti di legno con controllo della temperatura. Affinamento in tonneaux e barriques per almeno 16 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Note di degustazione:

Colore rosso rubino con sfumature violacee. Bouquet elegante in cui i frutti neri si combinano con note di cuoio, tabacco e profumi di cioccolato fine. Gusto intenso, con tannini delicati e buona persistenza.

Nota dell'enologo

Prodotto da Pinot Nero in purezza, uva nobile coltivata in Italia dall'inizio del XIX secolo, che ha trovato a Gabiano un microclima molto favorevole.

Abbinamenti gastronomici:

Si abbina bene con cibi agrodolci e speziati, carni rosse, formaggi di media stagionatura e tartufo.

Temperatura di Servizio: 16-18 °C



ADORNES

Barbera d'Asti DOCG Superiore

Vitigno:
Barbera 100%

Nel vigneto:

Vigneti piantati sui campi più alti con esposizione a mezzogiorno. Il terreno argilloso e calcareo esalta il terroir unico dei vini. Nel corso dell'anno vengono effettuati diversi diradamenti con l'obiettivo di ottenere la massima concentrazione e qualità. Vendemmia in piccole cassette con un'accurata selezione delle uve migliori. La resa è limitata a 50 q/ha.

Vinificazione e affinamento:

Fermentazione con lieviti autoctoni in vasche di cemento e tini di rovere. Numerosi délestages e rimontaggi assicurano una ricca estrazione. Affinamento in barriques per circa 18 mesi e ulteriore affinamento in bottiglia per almeno un anno.

Note di degustazione:

Colore rosso rubino molto intenso con sfumature leggermente aranciate. A naso è fine ed intenso con sentori di ciliegie e prugne mature leggermente macerate, frutta secca, note speziate e balsamiche. In bocca risulta straordinariamente equilibrato e complesso con la freschezza ed i tannini morbidi in perfetta armonia. Vino dalla grande struttura e lunga persistenza.

Nota dell'enologo

Il particolarissimo microclima dei vigneti collinari di Gabiano, dovuto alla posizione sul Po, al confine con le colline del Monferrato affacciate sull'arco Alpino, conferiscono a questa Barbera d'Asti Superiore un sapore deciso e forte, ricco di calore.

Abbinamenti gastronomici:

È ideale con carni rosse alla griglia, brasati e selvaggina. Ottimo anche l'abbinamento con formaggi stagionati.

Temperatura di Servizio: 18-20 °C



A MATILDE GIUSTINIANI

Gabiano DOC Riserva

Vitigno:

Barbera 95% e Freisa 5%

Nel vigneto:

Vigneti ad alta densità di impianto situati nelle zone più esposte al sole. Nel corso dell'anno vengono effettuati diversi diradamenti con l'obiettivo di ottenere la massima concentrazione e qualità. Raccolta a mano in piccole cassette con selezione delle uve. Resa di 50 q/ha.

Vinificazione e affinamento:

Fermentazione con lieviti autoctoni in tini di rovere. Numerosi délestage e rimontaggi assicurano una ricca estrazione, conferendo grande struttura e complessità a questo vino. Affinamento in piccoli fusti di rovere per circa 18/24 mesi e 1 ulteriore anno in bottiglia.

Note di degustazione:

Colore rosso rubino concentrato con riflessi aranciati. Al naso è intenso, persistente, molto fine e complesso, con netti sentori di piccoli frutti rossi selvatici maturi, note balsamiche, cioccolato, pepe e tabacco. La sua complessità emerge anche al palato con un'evoluzione del bouquet in espressioni eteree, di sottobosco, e frutta sotto spirito. Straordinaria concentrazione e finale lunghissimo.

Nota dell'enologo

Prodotto solo nelle annate migliori, con le uve di un vigneto storico della tenuta, è un vino dalla forte personalità e dagli aromi intensi. Si distingue per la grande capacità di invecchiamento ed è un ottimo vino da meditazione.

Abbinamenti gastronomici:

Si abbina ottimamente con carni rosse alla griglia, brasati, piatti a base di selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura di Servizio: 18-20 °C

Questa riserva è dedicata alla Principessa Matilde Giustiniani, che ha saputo riportare il castello ai suoi antichi splendori.



IL GIARDINO DI FLORA

Malvasia di Casorzo DOC

Vitigno:

Malvasia 100%

Nel vigneto:

Vigneto esposto a Sud ad una altitudine di 300 m. s.l.m su terreno calcareo sciolto. La resa è di 80 q/ha.

Vinificazione e affinamento:

Vinificazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio con brevissima macerazione sulle bucce. Affinamento finale in bottiglia.

Note di degustazione:

Colore rosso rubino brillante con riflessi violacei. Al naso è aromatico e floreale, con sentori di rosa, ribes e uva spina. Al palato emergono persistenti note fruttate ed una consistenza vellutata. Piacevolmente dolce e brioso.

Nota dell'enologo

Sulle colline del comune di Casorzo e suoi limitrofi, in terreni scolti e ben esposti, si coltivano da secoli i vigneti di questo raro vitigno autoctono a bacca nera dall'ampio profilo aromatico.

Abbinamenti gastronomici:

Perfecto completamento di ogni pasto, si abbina a crostate alla frutta, dolci al cucchiaio, frutta fresca e gelati alla crema.

Temperatura di Servizio: 8-10 °C

Questo vino vuole rendere omaggio alla ninfa Flora idealizzata dal Botticelli nella sua Primavera, il cui modello fu Simonetta Cattaneo, la musa di Giuliano de' Medici. Nella retro etichetta appare un dettaglio della famosa opera.



VILLA CAMBIASO

La famiglia Cattaneo Adorno è di antichissima origine genovese e, nel vecchio scagno, gli archivi conservano fin dal Medioevo contabilità e documenti che narrano della coltivazione dell'azienda agricola. Vivo era l'interesse al vino dimostrato in quelle antiche carte aziendali ma soprattutto a quello che si produceva, con passione e cura, nel Monferrato e nell'Oltrepò Pavese.

Incuriosisce quindi trovare anche conti e filze del secolo scorso che parlavano di vaste distese di vigne, uva e vini pregiati prodotti sulle colline del Genovesato. Tanto che l'uva Bosco, oggi alla base di molti vini liguri, dal Bianco di Coronata al Bianco delle Cinque Terre, era stata selezionata nei boschi dell'azienda ai primi dell'Ottocento da una mutazione in bianco della Barbera, più rustica e resistente della Bianchetta e del Vermentino.



L'azienda coltiva oggi 3,8 ettari di vigneto a Morego, 3 a Serra Riccò in sponda sinistra del torrente Secca in terreni assai diversi l'uno dall'altro. A Morego, in piena zona di produzione del Bianco di Coronata, le vigne sono piantate a 150 metri di quota, su un anfiteatro esposto a sud est, aperto alle brezze del mare e composto da marne sabbiose, di forte acidità, con ciottoli di quarzo, basalti e ardesie affioranti. Le varietà impiantate sono il Bosco, il Vermentino, suddiviso in cloni di origine toscana e di origine corsa, e l'Albarola.

Più argilloso e denso di materia organica invece il terreno di Serra Riccò, anch'esso a 150 metri di quota con esposizione sud-sud ovest. Per trovare i cloni di vera Bianchetta genovese, ivi piantata, è stato fatto un difficile lavoro, durato due anni, di cernita di marze nei vecchi vigneti locali poi affidate ad un vivaio per la riproduzione, l'innesto ed il successivo impianto.



VILLA CAMBIASO



E GALÈE

VERMENTINO VAL POLCEVERA DOC

« Il Vermentino, vino prediletto del Genovesato. Un vitigno così prezioso non poteva restare ignoto in Italia, e quando si aprì al commercio con le Americhe presero a lavorarlo onde renderlo capace a sostenere quel viaggio ... »

- Denominazione: Val Polcevera DOC Vermentino
- Formato: 0,75 lt.
- Tipologia: Bianco
- Uve: Vermentino
- Affinamento: In acciaio
- Temperatura di servizio: 8 - 10°C.
- Abbinamento: Piatti a base di pesce - Carni bianche - Ottimo come aperitivo

NOTE DEGUSTATIVE

Visivamente appare di un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Al naso si presenta con sentori fruttati e floreali di mela verde e fiori d'arancio; emergono poi sentori secondari vegetali verdi e sensazioni minerali.

In bocca si presenta sapido, caldo, pieno ma snello: questa sensazione è data dalla sua straordinaria freschezza ed è percepibile un lieve e piacevole fondo sapido-amarognolo sostenuto dalla componente minerale.

SCHEDA TECNICA

La produzione di uve media è di 90 q.li/ha, ottenuti con potature corte e cernita in fase vendemmiale che viene effettuata nelle ore più fresche della giornata. Le uve appena raccolte sono stoccate in celle frigo per il controllo delle temperature fino alla soffice e attenta pressatura per prevenire ogni ossidazione e preservare tutti gli aromi tipici delle preziose uve. È vino giovane e di pronta beva con intensi ed espressivi profumi ottenuti con una particolare e prolungata sosta sulle fecce fini a basse temperature. Un esempio di territorialità ed eleganza.



VILLA CAMBIASO



O CÔNÂ

CORONATA VAL POLCEVERA DOC

Dai vitigni di uva Vermentino, Albarola e Bosco, che guardano a Levante dalle colline di Morego, fra sassi di quarzo e ardesia che si sfalda, si ritorna a produrre questo Bianco di Coronata.

- Denominazione: Coronata Val Polcevera DOC
- Formato: 0,75 lt
- Tipologia: Bianco
- Uve: Vermentino, Albarola e Bosco
- Affinamento: In acciaio
- Temperatura di servizio: 8 - 10°C
- Abbinamento: Piatti a base di pesce - Carni bianche - Ottimo come aperitivo

NOTE DEGUSTATIVE

Visivamente appare di un giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli.

Al naso si presenta con sentori fruttati e floreali di mela verde e fiori di arancio, emergono poi sentori secondari vegetali verdi e sensazioni minerali.

In bocca si presenta sapido, caldo, pieno ma snello: questa sensazione è data dalla sua straordinaria freschezza ed è percepibile un lieve e piacevole fondo sapido-amarognolo.

SCHEDA TECNICA

Vino di grande ricchezza ed eleganza, caratteristiche conferite dai vitigni Vermentino, Albarola e Bosco che trovano ottimali condizioni produttive tra le Colline di Morego alle spalle di Genova. Le contenute produzioni di uva per ettaro vengono ottenute con rigorose potature e la cernita delle uve in fase di raccolta che avviene a mano. Pressatura delle uve e lavorazioni del mosto vengono effettuate nella maniera più soffice e meno invasiva per mantenere tutte le caratteristiche di tipicità e profumi integri. È un vino giovane e di pronta beva con intensi ed espressivi profumi fruttati e floreali ma anche grande mineralità, ottenuti e valorizzati tramite una particolare e prolungata sosta sulle fecce fini a basse temperature.



VILLA CAMBIASO



BIANCHETTA GENOVESE

VAL POLCEVERA DOC

Dai migliori cloni di vite di Bianchetta Genovese coltivati fra i sassi di quarzo ed ardesia, produciamo la nostra Bianchetta Genovese selezionata nei secoli dalla natura e dall'uomo.

- Denominazione: Val Polcevera DOC
- Formato: 0,75 lt.
- Tipologia: Vino Bianco
- Uve: Bianchetta Genovese 100%
- Affinamento: Sulle fecce fini in acciaio per 7 mesi
- Temperatura di servizio: 8 - 10°C
- Abbinamento: Ottimo come aperitivo con le ostriche e crostacei - piatti a base di pesce - Carni bianche

NOTE DEGUSTATIVE

Visivamente appare di un giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli. Al naso si presenta fine e delicato con sentori di frutta bianca. In bocca è sapido, con spiccata acidità naturale ed elegante mineralità.

SCHEDA TECNICA

Vino di grande impatto ed eleganza, caratteristiche tipiche della Bianchetta Genovese che trovano ottimali condizioni produttive tra le colline di Morego alle spalle di Genova.

Le ridotte produzioni di uva per ettaro vengono ottenute con rigorose operazioni agronomiche e la selezione manuale delle uve in vendemmia.

La pressatura delle uve intere e le lavorazioni del mosto vengono effettuate nella maniera più soffice e rispettosa del frutto per mantenere tutte le caratteristiche di tipicità ed integrità dei profumi.

È un vino appagante, con grande mineralità, intensi ed espressivi profumi fruttati e floreali ottenuti e valorizzati tramite un batonnage adeguato all'annata che ci permette di ottenere un vino naturalmente stabile.



VILLA CAMBIASO



PIGATO

COLLINE DEL GENOVESATO IGT

- Denominazione: Colline del Genovesato IGT
- Formato: 0,75 lt
- Tipologia: Bianco
- Uve: Pigato
- Affinamento: In acciaio
- Temperatura di servizio: 10 - 12°C.
- Abbinamento: Piatti a base di pesce – Carni bianche - Ottimo come aperitivo

NOTE DEGUSTATIVE

Visivamente appare di un giallo paglierino con lievi riflessi dorati. Al naso si presenta con sentori fruttati e floreali di pesca matura e miele, emergono poi sentori secondari di fiori gialli, muschio e sensazioni minerali.

In bocca si presenta asciutto, morbido, ampio al palato con un'ottima persistenza.

SCHEDA TECNICA

Vino di grande ricchezza ed eleganza, caratteristiche conferite dai vitigni Pigato che trovano ottimali condizioni produttive tra le Colline di Morego alle spalle di Genova.

Le contenute produzioni di uva per ettaro vengono ottenute con rigorose potature e la cernita delle uve in fase di raccolta che avviene a mano. Pressatura delle uve e lavorazioni del mosto vengono effettuate nella maniera più soffice e meno invasiva per mantenere tutte le caratteristiche di tipicità e profumi integri.