

cantina DEL SIGNORE Gattinara



Borgofranco



Gattinara Riserva D.O.C.G.

È vino di grande tradizione e prodotto dalla selezione delle migliori uve provenienti da diversi vigneti situati sulle colline di Gattinara. La loro posizione ideale, la composizione del terreno su cui sono situati nonché le metodologie e le cure nella vinificazione contribuiscono alla produzione di questo vino armonico e bilanciato, con un distintivo e complesso bouquet. Il "Borgofranco" è dedicato alla città di Gattinara, simbolo di libertà ed autonomia sin dal 1242 quando ricevette la qualifica di Borgo Franco dalla Repubblica Verellese. La sua indipendenza fu poi ripetutamente confermata, sia dai Visconti, sia dai Savoia sino a giungere all'unità d'Italia.

ZONA DI PRODUZIONE	Vigneti situati nella zona collinare del Comune di Gattinara
VITIGNO	Nebbiolo (detto localmente Spanna)
RESA PER ETTARO	45hl
DENSITÀ IMPIANTO	3500 ceppi/ha
INVECCHIAMENTO	Minimo 4 anni, di cui almeno 3 in tonneau di rovere
AFFINAMENTO	1 anno in bottiglia
GRADAZIONE	13 - 14% vol
COLORE	Rosso granato brillante, tendente all'aranciato se invecchiato
PROFUMO	Fine dal bouquet ampio, con note di piccoli frutti rossi e toni speziati, naturale sentore di viola che si accentua in caso di invecchiamento prolungato
SAPORE	Pleno, asciutto e armonico, con la giusta tannicità e il tipico leggero finale amarognolo; dotato di eccellente struttura e persistenza
TEMP. DI DEGUSTAZIONE	18-20° C
CONSERVAZIONE	Bottiglia coricata orizzontalmente, in cantina asciutta poco illuminata, lontana da ogni forma di vibrazione e calore; temperatura 12-15°C
ABBINAMENTI	Accompagna degnamente sia primi piatti robusti e risotti, sia arrosti e brasati, selvaggina. Sono interessanti gli accostamenti a formaggi duri e stagionati, tra cui il classico parmigiano reggiano

Il Putto Vendemmiatore



Gattinara D.O.C.G.

Vino pregiato ed elegante, prodotto grazie ad una paziente attenzione all'invecchiamento e alla selezione dei grappoli. Nasce dalle uve Nebbiolo di alcuni dei migliori vigneti adagiati sulle dolci colline gattinaresi. Dai profumi complessi e speziati, il colore rubino granato soddisfa lo sguardo del bevitore attento e completa il sapore armonico di viola e frutta.
"Il Putto vendemmiatore" riprende il tema principale della decorazione in cotto della facciata quattrocentesca del Duomo di Gattinara, simboleggiando il ruolo che riveste la coltivazione dell'uva in questa zona sin dall'epoca altomedievale.

ZONA DI PRODUZIONE	Vigneti situati nella zona collinare del Comune di Gattinara
VITIGNO	Nebbiolo (detto localmente Spanna)
RESA PER ETTARO	45hl
DENSITÀ IMPIANTO	3500 ceppi/ha
INVECCHIAMENTO	Minimo 3 anni, di cui 2 in botti di rovere di slavonia da 20hl
AFFINAMENTO	6 mesi in bottiglia
GRADAZIONE	12,5 - 14% vol
COLORE	Rubino granato caldo e luminoso, tendente all'aranciato se invecchiato
PROFUMO	Fine che ricorda quello della viola, con lievi sentori di frutti di sottobosco e tabacco
SAPORE	Asciutto e armonico, di buon corpo, accompagnato dal retrogusto gradevolmente amarognolo
TEMP. DI DEGUSTAZIONE	18-20° C
CONSERVAZIONE	Bottiglia coricata orizzontalmente, in cantina asciutta poco illuminata, lontana da ogni forma di vibrazione e calore; temperatura 12-15°C
ABBINAMENTI	Straordinario con arrosti, carni rosse e selvaggina, si abbina piacevolmente da inizio a fine pasto a tutti i piatti robusti, risotti e formaggi di media-lunga stagionatura

cantina DEL SIGNORE Gattinara



mecco



Vino Spumante di Qualità Metodo Classico - Dosaggio Zero Rosato - Millesimato

Nato da un'intuizione e dalla passione per questa tipologia di vini, questo Spumante viene prodotto con uve 100% Nebbiolo. La prima annata di produzione è stata quella del 2011, dopo aver speso alcuni degli anni precedenti in prove che hanno permesso di ottenere un vino innovativo, originale e molto elegante. Il Nebbiolo di Gattinara esprime immediatamente il suo carattere aristocratico, preservando le caratteristiche inconfondibili di questo vitigno e dei luoghi in cui esso è coltivato. "mecco" è il diminutivo di papà Domenico, colui che si è preso cura dei vigneti di famiglia dopo Attilio.

ZONA DI PRODUZIONE	Vigneti situati nella zona collinare del Comune di Gattinara
VITIGNO	Nebbiolo
RESA PER ETTARO	60hl
DENSITÀ IMPIANTO	3500 ceppi/ha
RACCOLTA	La raccolta avviene intorno a metà settembre in anticipo di circa 2/3 settimane rispetto al Nebbiolo per la produzione di Gattinara, questo per garantire una acidità ed un potenziale alcolico non eccessivo, condizioni essenziali per una base spumante
VINIFICAZIONE	La durata del contatto con le bucce è di due ore circa, corrispondenti al ciclo di pressatura soffice delle uve. Decantazione statica a freddo. Prima fermentazione in vasca inox termo-controllata a una temperatura di 16-18°C, per un periodo di circa 20 giorni. Presa di spuma marzo-aprile. Sui lieviti in bottiglia per un periodo non inferiore a 48 mesi a cui segue il remuage sur pupitre e la sboccatura senza aggiunta. Seguono ulteriori 10/12 mesi di affinamento dopo la sboccatura.
GRADAZIONE	12,5% vol
COLORE	Brillante buccia di cipolla con riflessi rosati
PROFUMO	Fine, minerale, elegante, di grande complessità e ampiezza olfattiva
SAPORE	Di grande carattere, piacevolezza e freschezza. In perfetto equilibrio tra mineralità, sapidità e acidità spiccata che sostiene la degustazione portando rimandi tannici, fruttati e note salate, con lieve finale amarognolo. La bolla è croccante e persistente
PERLAGE	Molto fine ed evoluta, di lunga persistenza
T. DI DEGUSTAZIONE	8/10° C
CONSERVAZIONE	Bottiglia coricata orizzontalmente, in cantina asciutta poco illuminata, lontana da ogni forma di vibrazione e calore; temperatura 12 - 16°C.
ABBINAMENTI	Accompagna egregiamente aperitivi, ma è in grado di sostenere tutto il pasto grazie alla sua struttura e freschezza

Rosè



Vino Spumante di Qualità Metodo Classico - Extra Brut Rosato - Millesimato

Con il Millesimo 2013 è nata la versione Extra Brut di questo spumante rosato prodotto con uve 100% Nebbiolo, che per natura e tradizione sarebbero destinate all'ottenimento di un grande Gattinara D.O.C.G. La liqueur d'expédition è composta da riserve speciali di Gattinara D.O.C.G. e rende questo vino molto particolare ed elegante rafforzandone la struttura e la piacevolezza, pur avendo un affinamento sui lieviti di "soli" 12 mesi.

ZONA DI PRODUZIONE	Vigneti situati nella zona collinare del Comune di Gattinara
VITIGNO	Nebbiolo
RESA PER ETTARO	60hl
DENSITÀ IMPIANTO	3500 ceppi/ha
RACCOLTA	La raccolta avviene intorno a metà settembre in anticipo di circa 2/3 settimane rispetto al Nebbiolo per la produzione di Gattinara, questo per garantire una acidità ed un potenziale alcolico non eccessivo, condizioni essenziali per una base spumante
VINIFICAZIONE	La durata del contatto con le bucce è di due ore circa, corrispondenti al ciclo di pressatura soffice delle uve. Decantazione statica a freddo. Prima fermentazione in vasca inox termo-controllata a una temperatura di 16-18°C, per un periodo di circa 20 giorni. Presa di spuma marzo-aprile. Sui lieviti in bottiglia per un periodo non inferiore a 12 mesi a cui segue il remuage sur pupitre. La liqueur d'expédition aggiunta durante la fase di sboccatura (degorgement) è composta da vino Gattinara D.O.C.G. di riserve speciali e 5gr/lt di zucchero
GRADAZIONE	12,5% vol
COLORE	Brillante rosa mediamente intenso
PROFUMO	Intenso, fruttato e floreale
SAPORE	Ottima acidità e leggera sapidità, leggermente tannico. Ottimo equilibrio e persistenza. Fresco con note di piccoli frutti rossi e delicatamente amarognolo in fin di bocca. La struttura e la particolare personalità derivano dal vitigno di provenienza
PERLAGE	Ottima finezza e permanenza, bollicina croccante e piacevole
T. DI DEGUSTAZIONE	8/10° C
CONSERVAZIONE	Bottiglia coricata orizzontalmente, in cantina asciutta poco illuminata, lontana da ogni forma di vibrazione e calore; temperatura 12 - 16°C.
ABBINAMENTI	Ideale come aperitivo, ma ottimo anche abbinato ad antipasti e piatti che sostengono l'acidità, l'effervescenza e la freschezza di questo vino.

La Crotta



Coste della Sesia

Spanna D.O.C.

Il nome Spanna indica un clone del vitigno Nebbiolo coltivato sulle colline di Gattinara. In passato il vino Spanna è stato tra i più conosciuti ed apprezzati tra i vini Piemontesi se non Italiani. Degustando il Coste della Sesia “Spanna” non si può non pensare al “cugino” più nobile Gattinara per il colore rosso granato, il profumo fine, di piccoli frutti e fiori, il sapore asciutto. Un invecchiamento inferiore ed un più breve affinamento in botti di rovere, lo fanno un vino sicuramente più semplice e facilmente bevibile, ma comunque di buon corpo. La sua etichetta è dedicata alle cantine di produttori di Gattinara (“Crotta” in dialetto gattinerae significa cantina) che da sempre contribuiscono alla storia e alla cultura della cittadina.

ZONA DI PRODUZIONE	Vigneti situati nella zona collinare del Comune di Gattinara
VITIGNO	Nebbiolo (detto localmente Spanna)
RESA PER ETTARO	45hl max
DENSITÀ IMPIANTO	3500 ceppi/ha
INVECCHIAMENTO	8/12 mesi in barrique non nuove di rovere francese
AFFINAMENTO	Minimo 6 mesi in bottiglia
GRADAZIONE	12 - 13,5% vol
COLORE	Rosso rubino, tendente all'aranciato se invecchiato
PROFUMO	Fine, floreale e di piccoli frutti
SAPORE	Asciutto, di buon corpo, buona spalla acida, minerale e con tannini delicati, ove risaltano evidenti le caratteristiche del Nebbiolo
TEMP. DI DEGUSTAZIONE	18-20° C
CONSERVAZIONE	Bottiglia coricata orizzontalmente, in cantina asciutta poco illuminata, lontana da ogni forma di vibrazione e calore; temperatura 12-15°C Per la sua semplicità ed equilibrio, accompagna mirabilmente i pasti completi. Ottimo con tutti i salumi, i formaggi di media e lunga stagionatura, primi piatti robusti, risotti e carni rosse
ABBINAMENTI	

Dui fradei



Vino Rosso

Primo frutto dell'annata appena trascorsa e coronamento del faticoso lavoro tra i filari e in cantina, con la stessa passione e cura con cui nascono i nostri vini più pregiati. Sentimenti e dedizione verso il vino attraverso infanzia, gioventù e maturità: quasi una vita intera trascorsa nei vigneti da due fratelli, insieme con nonno Attilio, mamma Grazia e papà Domenico. "Dui fradei" (due fratelli, nel dialetto di Gattinara), è il piacere del vino da tavola. Da gustare tra fratelli o tra amici come "fradei", un omaggio alla tradizione della condivisione del frutto più nobile nato dall'intesa fra l'uomo e la natura.

ZONA DI PRODUZIONE	Vigneti situati nella zona collinare del Comune di Gattinara
VITIGNO	Nebbiolo, Uva Rara (Bonarda), Vespolina, Croatina
RESA PER ETTARO	60-65hl max
DENSITÀ IMPIANTO	3500 ceppi/ha
VINIFICAZIONE	Pigiadiraspatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata con rimontaggi effettuati manualmente
INVECCHIAMENTO	Minimo 6 mesi in acciaio
AFFINAMENTO	Breve periodo in bottiglia
GRADAZIONE	11,5%-13% vol
COLORE	Rosso rubino carico e luminoso
PROFUMO	Generosamente intenso e suadente, evidenti note fruttate di lampone e amarena con leggere tonalità floreali e di spezie
SAPORE	Asciutto e armonico, di buon corpo e persistenza, fresco, fruttato e lievemente tannico e speziato
TEMP. DI DEGUSTAZIONE	16-18° C
CONSERVAZIONE	Bottiglia in piedi o coricata, in ambiente asciutto e poco illuminato, lontana da fonti di calore, a 12-15°C di temperatura
ABBINAMENTI	Accompagna egregiamente antipasti di terra; primi piatti di media e buona struttura, ideale con bolliti misti o fritti misti, carni bianche, selvaggina e carni rosse di media cottura; formaggi giovani e di media stagionatura

La Grazia



Coste della Sesia

Rosato D.O.C.

Dedicato a Mamma Grazia, figlia di Nonno Attilio, il fondatore della cantina. Una “Poesia in Vino” narrata dai suoi figli nel ricordo della sua ultima vendemmia del 2011. Piace pensare che questo rosato di Nebbiolo rispecchi il suo carattere: deciso, generoso e nel contempo fresco e solare, proprio come era lei. Come per il nostro Metodo Classico Rosè, anche La Grazia viene prodotto con uve 100% Nebbiolo, vendemmiate anticipatamente a cavallo fra la fine di settembre e l'inizio di ottobre (in base alle annate più o meno favorevoli) per mantenere una bassa gradazione alcolica, una freschezza ed acidità ideali ad esprimere al meglio questo rosato. Il suo colore tenue, è dato da un contatto di soli 45 minuti con le bucce, durante la pigiatura soffice e ricorda un caldo buccia di cipolla quasi tendente al ramato.

ZONA DI PRODUZIONE	Vigneti situati nella zona collinare del Comune di Gattinara
VITIGNO	Nebbiolo (detto localmente Spanna)
RESA PER ETTARO	60hl
DENSITÀ IMPIANTO	3500 ceppi/ha
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice delle uve diraspate. Fermentazione a temperatura controllata massimo a 25°C
INVECCHIAMENTO	Minimo 4 mesi in acciaio
AFFINAMENTO	1 mese in bottiglia
GRADAZIONE	11 - 12,5% vol
COLORE	Rosa tenue e luminoso, quasi ramato
PROFUMO	Fine, floreale e fruttato
SAPORE	Fresco e asciutto, ove risaltano evidenti le caratteristiche del Nebbiolo
TEMP. DI DEGUSTAZIONE	12-14° C
CONSERVAZIONE	Bottiglia verticale o coricata orizzontalmente, in cantina asciutta poco illuminata, lontana da ogni forma di vibrazione e calore; temperatura 12 - 15°C.
ABBINAMENTI	Accompagna una grande varietà di cibo, poiché grazie alla sua finezza ed eleganza non sovrasta mai i sapori delle pietanze. Si abbina a diversi antipasti, piatti di pesce, primi piatti delicati, carni bianche o alla griglia. Ottimo anche come aperitivo.

Riflessi



Erbaluce di Caluso

D.O.C.G.

L'Erbaluce di Caluso D.O.C.G. è un vino bianco fermo ed è ricavato per la sua totalità da uve del vitigno Erbaluce. Soltanto i vigneti che crescono su terreni con buona esposizione e di origine morenica sono considerati idonei alla produzione delle uve da cui deriva questo importante vino. La sua particolare caratteristica è la spiccata acidità, che dona notevoli sensazioni di freschezza e longevità. Il gusto secco, fruttato e dalla buona struttura, favorisce un ottimo bilanciamento con l'acidità, la quale risulta essere sempre gradevole. Il nome “Riflessi” riprende le origini del nome Erbaluce, che pare derivi dai riflessi ramati e rosati che la buccia degli acini assume nel periodo di fine maturazione.

ZONA DI PRODUZIONE	Vigneti situati nel comune di Cuceglio - TO (Canavese)
VITIGNO	Erbaluce
RESA PER ETTARO	70hl
DENSITÀ IMPIANTO	2000 ceppi/ha
INVECCHIAMENTO	In vasche di acciaio
AFFINAMENTO	4 mesi in bottiglia
GRADAZIONE	12 - 12,5% vol
COLORE	Brillante giallo paglierino carico con riflessi verdognoli.
PROFUMO	Intenso e persistente, finale lungo con esuberanza di fiori di acacia, ananas e sentori agrumati
SAPORE	Secco, fresco e fruttato, di ottima struttura sostenuta da gradevole acidità
TEMP. DI DEGUSTAZIONE	12° C
CONSERVAZIONE	Bottiglia verticale o coricata orizzontalmente, in cantina asciutta poco illuminata, temperatura 12 - 15°C
ABBINAMENTI	Accompagna, esaltandoli e valorizzandoli, sia antipasti a base di verdure e fagioli, sia primi leggeri, carni bianche e formaggi caprini freschi, sia pasti completi a base di pesce e crostacei. Per la spiccata acidità che regala piacevoli sensazioni di freschezza è ottimo anche come aperitivo

Storia

COSÌ NASCE LA “CANTINA DELSIGNORE”

Negli anni che seguono alla seconda guerra mondiale, a Gattinara la famiglia Nervi possiede vigneti e si dedica alla produzione di vino. Elsa Nervi sposa Attilio Delsignore, anch'egli produttore di un vino che allora era chiamato Spanna. L'unione delle due proprietà dà luogo a cinque ettari di vigne rigogliose: Permoline, Lurghie Sottomonte, Molsino, Villino. Il vino da pasto che ne risulta è di ottima qualità, ma Attilio è lungimirante e nonostante le tradizioni delle due famiglie, decide di puntare sul vino da invecchiamento. Nel 1960 imbottiglia a suo nome e nasce il suo Spanna “Nervi-Delsignore”. Successivamente si iscrive all'Albo dei Vigneti del Consorzio del Gattinara a tutela della Denominazione di Origine Controllata. Nel 1973 Attilio conquista, grazie al suo Gattinara DOC 1967, la medaglia d'Oro nel concorso “Vini Pregiati del Piemonte e della Valle D'Aosta” indetto da Stampa Sera. Dopo un decennio di fiorente attività, per problemi di salute si vede costretto ad abbandonare la produzione di vino. L'amore per la terra e la perseveranza della sua personalità gli faranno continuare a produrre l'uva nelle vigne che ancora oggi appartengono ai suoi discendenti. Oggi, la Cantina Delsignore continua questo entusiasmante cammino, con la dedizione e la tenacia che il suo fondatore le ha lasciato in eredità.

Dove siamo



C.so Vercelli 88, 13045 Gattinara (VC)
Tel/Mob +39 0163 833777 / +39 345 4804736
info@cantinadelsignore.com - www.cantinadelsignore.com



cantina
DELSIGNORE
Gattinara