

c a n t i n a  
**DEL SIGNORE**  
 G a t t i n a r a

## 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 Vercesellese. La sua indipendenza fu poi ripetutamente confermata, sia dai Visconti, sia dai Savoia sino a giungere all'unità d'Italia.

<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Vigneti situati nella zona collinare del Comune di Gattinara
<b>VITIGNO</b>	Nebbiolo (detto localmente Spanna)
<b>RESA PER ETTARO</b>	45hl
<b>DENSITÀ IMPIANTO</b>	3500 ceppi/ha
<b>INVECCHIAMENTO</b>	Minimo 4 anni, di cui 3 in botte di rovere
<b>AFFINAMENTO</b>	1 anno in bottiglia
<b>GRADAZIONE</b>	12,5 - 13,5% vol
<b>COLORE</b>	Rosso granato brillante, tendente all'aranciato se invecchiato
<b>PROFUMO</b>	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
<b>SAPORE</b>	Pieno, asciutto e armonico, con la giusta tannicità e il tipico leggero finale amarognolo; dotato di eccellente struttura e persistenza
<b>TEMP. DI DEGUSTAZIONE</b>	18-20° C
<b>CONSERVAZIONE</b>	Bottiglia coricata orizzontalmente, in cantina asciutta poco illuminata, lontana da ogni forma di vibrazione e calore; temperatura 12-15°C
<b>ABBINAMENTI</b>	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

## 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 gattinera significa cantina) che da sempre contribuiscono alla storia e alla cultura della cittadina.

<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Vigneti situati nella zona collinare del Comune di Gattinara
<b>VITIGNO</b>	Nebbiolo (detto localmente Spanna)
<b>RESA PER ETTARO</b>	45hl max
<b>DENSITÀ IMPIANTO</b>	3500 ceppi/ha
<b>INVECCHIAMENTO</b>	Minimo 6 mesi in botte di rovere
<b>AFFINAMENTO</b>	Minimo 6 mesi in bottiglia
<b>GRADAZIONE</b>	12 - 13,5% vol
<b>COLORE</b>	Rosso rubino, tendente all'aranciato se invecchiato
<b>PROFUMO</b>	Fine, floreale e di piccoli frutti
<b>SAPORE</b>	Asciutto, di buon corpo, ove risaltano evidenti le caratteristiche del Nebbiolo
<b>TEMP. DI DEGUSTAZIONE</b>	18-20° C
<b>CONSERVAZIONE</b>	Bottiglia coricata orizzontalmente, in cantina asciutta poco illuminata, lontana da ogni forma di vibrazione e calore; temperatura 12-15°C
<b>ABBINAMENTI</b>	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

## 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.

<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Vigneti situati nella zona collinare del Comune di Gattinara
<b>VITIGNO</b>	Nebbiolo (detto localmente Spanna)
<b>RESA PER ETTARO</b>	45hl
<b>DENSITÀ IMPIANTO</b>	3500 ceppi/ha
<b>INVECCHIAMENTO</b>	Minimo 3 anni, di cui 2 in botte di rovere
<b>AFFINAMENTO</b>	1 anno in bottiglia
<b>GRADAZIONE</b>	12,5 - 13,5% vol
<b>COLORE</b>	Rubino granato caldo e luminoso, tendente all'aranciato se invecchiato
<b>PROFUMO</b>	Fine che ricorda quello della viola, con lievi sentori di frutti di sottobosco e tabacco
<b>SAPORE</b>	Asciutto e armonico, di buon corpo, accompagnato dal retrogusto gradevolmente amarognolo
<b>TEMP. DI DEGUSTAZIONE</b>	18-20° C
<b>CONSERVAZIONE</b>	Bottiglia coricata orizzontalmente, in cantina asciutta poco illuminata, lontana da ogni forma di vibrazione e calore; temperatura 12-15°C
<b>ABBINAMENTI</b>	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

## Duifradei



## 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.

<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Vigneti situati nella zona collinare del Comune di Gattinara
<b>VITIGNO</b>	Nebbiolo, Uva Rara (Bonarda), Vespolina, Croatina
<b>RESA PER ETTARO</b>	60-65hl max
<b>DENSITÀ IMPIANTO</b>	3500 ceppi/ha
<b>VINIFICAZIONE</b>	Pigiadiraspatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata con rimontaggi effettuati manualmente
<b>INVECCHIAMENTO</b>	Minimo 6 mesi in acciaio
<b>AFFINAMENTO</b>	Breve periodo in bottiglia
<b>GRADAZIONE</b>	11,5%-13% vol
<b>COLORE</b>	Rosso rubino carico e luminoso
<b>PROFUMO</b>	Generosamente intenso e suadente, evidenti note fruttate di lampone e amarena con leggere tonalità floreali e di spezie
<b>SAPORE</b>	Asciutto e armonico, di buon corpo e persistenza, fresco e giustamente tannico
<b>TEMP. DI DEGUSTAZIONE</b>	16-18° C
<b>CONSERVAZIONE</b>	Bottiglia in piedi o coricata, in ambiente asciutto e poco illuminato, lontana da fonti di calore, a 12-15°C di temperatura
<b>ABBINAMENTI</b>	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

# Rosè



# Metodo Classico

VSQ - Dosaggio Zero - Nebbiolo

Nato da un'intuizione e dalla passione per questa tipologia di vini, questo Spumante viene prodotto con uve 100% Nebbiolo, che per natura e tradizione sarebbero destinate all'ottenimento un grande Gattinara DOCG. 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. Anche in questa versione, 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.

<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Vigneti situati nella zona collinare del Comune di Gattinara
<b>VITIGNO</b>	Nebbiolo detto localmente Spanna)
<b>RESA PER ETTARO</b>	60hl
<b>DENSITÀ IMPIANTO</b>	3500 ceppi/ha
<b>RACCOLTA</b>	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 ideale
<b>VINIFICAZIONE</b>	Pressatura in modo soffice. Prima fermentazione in vasca inox termocollata a un massimo di 23°C, per un periodo di circa 20 giorni. Presa di spuma marzo-aprile
<b>MATURAZIONE</b>	Sui lieviti in bottiglia per un periodo non inferiore a 18 mesi. Remuage sur pupitres: a maturazione ultimata, le bottiglie vengono poste sulle pupitre e ruotate a mano ogni giorno per circa 20-25 giorni al termine dei quali si esegue la sboccatura. Essendo uno spumante Pas Dosè (dosaggio zero), al momento della sboccatura viene effettuato solamente il rabocco con il medesimo vino per mantenere intatte le caratteristiche del Nebbiolo
<b>GRADAZIONE</b>	12,5% vol
<b>COLORE</b>	Brillante rosa tenue con note di buccia di cipolla rossa
<b>PROFUMO</b>	Intenso, leggermente fruttato, con note di crosta di pane e lievito
<b>SAPORE</b>	Secco e fresco, di buona acidità e leggera sapidità, di lunga persistenza e ottimo equilibrio, con note di piccoli frutti rossi e delicatamente amarognolo in fin di bocca
<b>T. DI DEGUSTAZIONE</b>	8-10° C
<b>CONSERVAZIONE</b>	Bottiglia coricata orizzontalmente, in cantina asciutta poco illuminata, lontana da ogni forma di vibrazione e calore; temperatura 12 - 16°C
<b>ABBINAMENTI</b>	Ideale come aperitivo, ma ottimo anche abbinato ad antipasti e piatti che sostengono l'acidità, l'effervescenza e la freschezza di questo vino



I Soci della Cantina Delsignore .Stefano Dorelli e Giuseppe Delmastro



cantina  
**DEL SIGNORE**  
Gattinara

# 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.

<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Vigneti situati nel comune di Cuceglio - TO (Canavese)
<b>VITIGNO</b>	Erbaluce
<b>RESA PER ETTARO</b>	70hl
<b>DENSITÀ IMPIANTO</b>	2000 ceppi/ha
<b>INVECCHIAMENTO</b>	In vasche di acciaio
<b>AFFINAMENTO</b>	4 mesi in bottiglia
<b>GRADAZIONE</b>	12 - 12,5% vol
<b>COLORE</b>	Brillante giallo paglierino carico con riflessi verdognoli.
<b>PROFUMO</b>	Intenso e persistente, finale lungo con esuberanza di fiori di acacia, ananas e sentori agrumati
<b>SAPORE</b>	Secco, fresco e fruttato, di ottima struttura sostenuta da gradevole acidità
<b>TEMP. DI DEGUSTAZIONE</b>	12° C
<b>CONSERVAZIONE</b>	Bottiglia verticale o coricata orizzontalmente, in cantina asciutta poco illuminata, temperatura 12 - 15°C
<b>ABBINAMENTI</b>	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

# 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 piu' 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.

<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Vigneti situati nella zona collinare del Comune di Gattinara
<b>VITIGNO</b>	Nebbiolo (detto localmente Spanna)
<b>RESA PER ETTARO</b>	60hl
<b>DENSITÀ IMPIANTO</b>	3500 ceppi/ha
<b>VINIFICAZIONE</b>	Pressatura soffice delle uve diraspate. Fermentazione a temperatura controllata massimo a 25°C
<b>INVECCHIAMENTO</b>	Minimo 4 mesi in acciaio
<b>AFFINAMENTO</b>	1 mese in bottiglia
<b>GRADAZIONE</b>	11 - 12,5% vol
<b>COLORE</b>	Rosa tenue e luminoso, quasi ramato
<b>PROFUMO</b>	Fine, floreale e fruttato
<b>SAPORE</b>	Fresco e asciutto, ove risaltano evidenti le caratteristiche del Nebbiolo
<b>TEMP. DI DEGUSTAZIONE</b>	12-14° C
<b>CONSERVAZIONE</b>	Bottiglia verticale o coricata orizzontalmente, in cantina asciutta poco illuminata, lontana da ogni forma di vibrazione e calore; temperatura 12 - 15°C.
<b>ABBINAMENTI</b>	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.

# 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: Permolone, Lurghe 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 a n t i n a  
**DEL SIGNORE**  
G a t t i n a r a



C.so Vercelli 88, 13045 Gattinara (VC) - Tel/Fax +39 0163 833777  
+39 331 8941901 +39 345 4804736

info@cantinadelsignore.com - www.cantinadelsignore.com