

SCHEDA VINO - WINE DATASHEET



DELSIGNORE
AZIENDA VITIVINICOLA
GATTINARA

cantinadelsignore.com

OUR WINE SINCE 1960

Riprendendo la tradizione di famiglia, dal 2009 l'Azienda Vitivinicola Delsignore ha ripreso la produzione dei vini Gattinara nell'antica edificio di proprietà di famiglia. Stefano, titolare e nipote del fondatore, si occupa personalmente delle attività di vigna e di cantina, differenziando la produzione con l'obiettivo di valorizzare al meglio le caratteristiche e le potenzialità delle uve prodotte nei propri vigneti. Delsignore gestisce attualmente circa 3ha di vigneto sulle colline di Gattinara nelle regioni storiche di Lurghe, Permolone, Palo di Ferro, Valferana, Villette e Piantesio. Di questi, nelle annate migliori, si ottengono circa 20.000 bottiglie divise tra Gattinara DOCG anche Riserva, Coste della Sesia DOC Spanna e Rosato e Spumante Metodo Classico Rosato. In vigna si utilizzano tecniche di produzione integrata e quindi preferendo l'inerbimento piuttosto che il diserbo. Puntando sulla qualità, dal seconda metà di agosto, si effettua il diradamento dei grappoli in base all'andamento climatico e al grado di maturazione delle uve. La maggior parte del lavoro è svolto manualmente, il che è molto costoso, ma che consente interventi mirati pianta per pianta. Le fermentazioni sono condotte con lieviti selezionati in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Seguono poi diversi periodi di macerazione in base al vino che si otterrà. Per quanto riguarda i vini rosato e spumante rosato, vengono prodotti pigiando direttamente l'uva e quindi il periodo di contatto con le bucce è esclusivamente quello della durata della pigiatura. Le fermentazioni malolattiche dei rossi vengono svolte in acciaio prima che i vini vengano trasferiti in contenitori di rovere di diverse dimensioni (botti da 20hl rovere di Slavonia e tonneau 400/500lt di rovere francese).

Taking up again the family tradition, since 2009 Azienda Vitivinicola Delsignore has restarted the production of Gattinara wines in the ancient family-owned building. Stefano, owner and nephew of the founder, personally takes care of the vineyard and winery activities, differentiating the production with the aim of making the most of the characteristics and potential of the grapes produced in his own vineyards.

Delsignore currently manages about 3ha of vineyards on the hills of Gattinara in the historic regions of Lurghe, Permolone, Palo di Ferro, Valferana, Villette e Piantesio. From these, in the best years, about 20.000 bottles are obtained, divided between Gattinara DOCG also Riserva, Coste della Sesia DOC Spanna and Rosato, and Spumante Metodo Classico Rosato.

In the vineyard Integrated Production techniques are used and therefore preferring grassing rather than weeding. Focusing on quality, from the second half of August, the bunches are thinned out based on the climatic trend and the degree of ripeness of the grapes. Most of the work is done manually, which is very expensive, but which allows targeted plant-to-plant interventions.

The fermentations are carried out with selected yeasts in stainless steel tanks at a controlled temperature. Then follow different periods of maceration based on the wine that will be obtained. As for the rosé and the sparkling wine, they are produced by pressing the grapes directly and therefore the period of contact with the skins is only that of the duration of the pressing. The malolactic fermentations of the reds are carried out in steel before the wines are transferred into oak barrels of different size (20hl Slavonian oak and 400/500lt tonneaux French oak).



DELSIGNORE
AZIENDA VITIVINICOLA

Borgofranco

GATTINARA DOCG RISERVA



ITA

TOPONIMO, ETA' E ALTITUDINE (mt slm) VIGNETI	in Gattinara: Permoline - 80/90 - 400/460 Lurga - 30/50 - 350/400 Palo di Ferro - 8 - 400/460 Valferana - 60/70 - 350
TERRENI	Collinari - Origine vulcanica - Composti da rocce di porfidi e graniti, spiccata mineralità per lo più ferrosa - pH acido
UVE	Nebbiolo (localmente detto Spanna)
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITA' IMPIANTO (ceppi/ha)	3500
RESA PER ha	45 hl
RACCOLTA	Manuale con selezione dei grappoli Ottobre
VINIFICAZIONE	Deraspatura e pigiatura soffice. Fermentazione in serbatoi inox a temperatura controllata 30-33°C, seguita da macerazione compresa tra 20 e 30 giorni.
MATURAZIONE E AFFINAMENTO	Almeno 42 mesi in tonneau di rovere da 5hl - ulteriore maturazione in acciaio e bottiglia
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°C

TOPONYM, AGE AND ALTITUDE (MT MSL) OF THE VINEYARDS	in Gattinara: Permoline - 80/90 - 400/460 Lurga - 30/50 - 350/400 Palo di Ferro - 8 - 400/460 Valferana - 60/70 - 350
SOILS	Hilly - Volcanic origin - Composed of porphyry and granite rocks, rich in minerals and particularly iron - Acidic pH
GRAPES	Nebbiolo (locally called Spanna)
FORM OF CULTIVATION	Guyot
PLANTING DENSITY (VINE/ha)	3500
YIELD/ha	45 hl
HARVEST	Manual with bunch selection Oktober
VINIFICATION	Destemming and soft squeezing - Fermentation in stainless steel tanks at a controlled temperature of 30-33°C, followed by maceration for between 20 and 30 days.
MATURATION AND REFINEMENT	At least 42 months in 5hl oak tonneau - Further maturation in steel and bottle
SERVING TEMPERATURE	18°C

EN

DELSIGNORE

.AZIENDA.VITIVINICOLA.

Il Putto

GATTINARA DOCG



ITA

TOPONIMO, ETA' E ALTITUDINE (mt slm) VIGNETI	in Gattinara: Permolone – 80/90 – 400/460 Lurga – 30/50 – 350/400 Palo di Ferro – 8 – 400/460 Valferana – 60/70 – 350
TERRENI	Collinari – Origine vulcanica – Composti da rocce di porfidi e graniti, spiccata mineralità per lo più ferrosa – pH acido
UVE	Nebbiolo (localmente detto Spanna)
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITA' IMPIANTO (ceppi/ha)	3500
RESA PER ha	45 hl
RACCOLTA	Manuale con selezione dei grappoli Fine settembre/ottobre
VINIFICAZIONE	Deraspatura e pigiatura soffice. Fermentazione in serbatoi inox a temperatura controllata 30–33°C, seguita da macerazione compresa tra 15 e 20 giorni.
MATURAZIONE E AFFINAMENTO	Almeno 26 mesi in botti di rovere da 20hl – ulteriore maturazione in acciaio e bottiglia
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°C

TOPONYM, AGE AND ALTITUDE (MT MSL) OF THE VINEYARDS	in Gattinara: Permolone – 80/90 – 400/460 Lurga – 30/50 – 350/400 Palo di Ferro – 8 – 400/460 Valferana – 60/70 – 350
SOILS	Hilly – Volcanic origin – Composed of porphyry and granite rocks, rich in minerals and particularly iron – Acidic pH
GRAPES	Nebbiolo (locally called Spanna)
FORM OF CULTIVATION	Guyot
PLANTING DENSITY (VINE/ha)	3500
YIELD/ha	45 hl
HARVEST	Manual with bunch selection End of September/Oktobor
VINIFICATION	Destemming and soft squeezing – Fermentation in stainless steel tanks at a controlled temperature of 30–33°C, followed by maceration for between 15 and 20 days.
MATURATION AND REFINEMENT	At least 26 months in 20hl oak barrels – Further maturation in steel and bottle
SERVING TEMPERATURE	18°C

EN

DELSIGNORE

.AZIENDA.VITIVINICOLA.

La Crotta

COSTE DELLA SESIA DOC SPANNA (NEBBIOLO)



ITA

TOPONIMO, ETA' E ALTITUDINE (mt slm) VIGNETI

in Gattinara: Piantesio – 30/60 – 280/350
Villette – 30 – 300

TERRENI

Collinari – Origine vulcanica – Composti da
rocce di porfidi e graniti, spiccata mineralità
per lo più ferrosa – pH acido

UVE

Nebbiolo (localmente detto Spanna)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITA' IMPIANTO (ceppi/ha)

3500

RESA PER ha

55 hl

RACCOLTA

Manuale con selezione dei grappoli
Fine settembre/ottobre

VINIFICAZIONE

Deraspatura e pigiatura soffice. Fermentazione
in serbatoi inox a temperatura controllata 28–
30°C, seguita da macerazione compresa tra i 8
e 10 giorni.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO

Almeno 10 mesi in tonneau di rovere da 4hl
dal 4/5° passaggio – ulteriore maturazione in
acciaio e bottiglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

TOPONYM, AGE AND ALTITUDE (MT MSL) OF THE VINEYARDS

in Gattinara: Piantesio – 30/60 – 280/350
Villette – 30 – 300

SOILS

Hilly – Volcanic origin – Composed of porphyry
and granite rocks, rich in minerals and
particularly iron – Acidic pH

GRAPES

Nebbiolo (locally called Spanna)

FORM OF CULTIVATION

Guyot

PLANTING DENSITY (VINE/ha)

3500

YIELD/ha

55 hl

HARVEST

Manual with bunch selection
End of September/October

VINIFICATION

Destemming and soft squeezing – Fermentation in
stainless steel tanks at a controlled temperature
of 28–30°C, followed by maceration for between
8 and 10 days.

MATURATION AND REFINEMENT

At least 10 months in 4hl oak tonneau from the
4th/5th passage – Further maturation in steel
and bottle

SERVING TEMPERATURE

18°C

EN

DELSIGNORE

.AZIENDA.VITIVINICOLA.

La Grazia

COSTE DELLA SESIA DOC ROSATO



ITA

TOPONIMO, ETA' E
ALTITUDINE
(mt slm) VIGNETI

in Gattinara: Piantesio – 30/60 – 280/350
Villette – 30 – 300

TERRENI

Bassa collina – Origine vulcanica – Sabbie
con componenti limose/argillose e buona
mineralità – pH acido

UVE

80/85% Nebbiolo (localmente detto Spanna) –
15/20% Uva Rara

SISTEMA DI
ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITA' IMPIANTO
(ceppi/ha)

3500

RESA PER ha

70 hl

RACCOLTA

Manuale con selezione dei grappoli
Metà/fine settembre

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice di uva deraspata, senza
macerazione. Decantazione statica a freddo.
Prima fermentazione in serbatoi inox a
temperatura controllata 16-18°C.

MATURAZIONE E
AFFINAMENTO

5 mesi di maturazione in acciaio inox

TEMPERATURA DI
SERVIZIO

12°C

TOPONYM, AGE AND
ALTITUDE (MT MSL)
OF THE VINEYARDS

in Gattinara: Piantesio – 30/60 – 280/350
Villette – 30 – 300

SOILS

Low hill – Volcanic origin – With greater silty/
clayey component and good minerality –
Acidic pH

GRAPES

80/85% Nebbiolo (locally called Spanna) –
15/20% Uva Rara

FORM OF
CULTIVATION

Guyot

PLANTING DENSITY
(VINE/ha)

4000

YIELD/ha

70 hl

HARVEST

Manual with bunch selection
Middle/End September

VINIFICATION

Soft pressing of destemmed grapes, without
maceration – Cold static decantation –
Fermentation in stainless steel tanks at a
controlled temperature of 16-18°C.

MATURATION AND
REFINEMENT

5 months of maturation in stainless steel

SERVING
TEMPERATURE

12°C

EN

DELSIGNORE

.AZIENDA.VITIVINICOLA.

Rosé

SPUMANTE METODO CLASSICO ROSATO MILLESIMATO EXTRA BRUT



ITA

TOPONIMO, ETA' E ALTITUDINE (mt slm) VIGNETI
in Gattinara: Piantesio – 30/60 – 280/350
Villette – 30 – 300

TERRENI
Bassa collina – Origine vulcanica – Sabbie con componenti limose/argillose e buona mineralità – pH acido

UVE
Vitigno autoctono

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot

DENSITA' IMPIANTO (ceppi/ha)
3500

RESA PER ha
70 hl

RACCOLTA
Manuale con selezione dei grappoli
Inizio/metà settembre

VINIFICAZIONE
Pressatura soffice di uva deraspata, senza macerazione. Decantazione statica a freddo. Prima fermentazione in serbatoi inox a temperatura controllata 16–18°C. Presa di spuma ad aprile/maggio successivi alla vendemmia.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO
Almeno 12 mesi sui lieviti

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8/10°C

TOPONYM, AGE AND ALTITUDE (MT MSL) OF THE VINEYARDS
in Gattinara: Piantesio – 30/60 – 280/350
Villette – 30 – 300

SOILS
Low hill – Volcanic origin – With greater silty/clayey component and good minerality – Acidic pH

GRAPES
Indigenous vine

FORM OF CULTIVATION
Guyot

PLANTING DENSITY (VINE/ha)
4000

YIELD/ha
70 hl

HARVEST
Manual with bunch selection
Beginning/Middle September

VINIFICATION
Soft pressing of destemmed grapes, without maceration. Cold static decantation – First fermentation in stainless steel tanks at a controlled temperature of 16–18°C – Second fermentation begins in April/May following the harvest.

MATURATION AND REFINEMENT
At least 12 months on the yeasts

SERVING TEMPERATURE
8/10°C

EN

DELSIGNORE

.AZIENDA.VITIVINICOLA.

Mecco

SPUMANTE METODO CLASSICO ROSATO MILLESIMATO DOSAGGIO ZERO



ITA

TOPONIMO, ETA' E
ALTITUDINE
(mt slm) VIGNETI

in Gattinara: Piantesio – 30/60 – 280/350
Villette – 30 – 300

TERRENI

Bassa collina – Origine vulcanica – Sabbie
con componenti limose/argillose e buona
mineralità – pH acido

UVE

Vitigno autoctono

SISTEMA DI
ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITA' IMPIANTO
(ceppi/ha)

3500

RESA PER ha

70 hl

RACCOLTA

Manuale con selezione dei grappoli
Inizio/metà settembre

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice di uva deraspata, senza
macerazione. Decantazione statica a freddo.
Prima fermentazione in serbatoi inox a
temperatura controllata 16–18°C. Presa
di spuma ad aprile/maggio successivi alla
vendemmia.

MATURAZIONE E
AFFINAMENTO

Almeno 48 mesi sui lieviti

TEMPERATURA DI
SERVIZIO

8/10°C

TOPONYM, AGE AND
ALTITUDE (MT MSL)
OF THE VINEYARDS

in Gattinara: Piantesio – 30/60 – 280/350
Villette – 30 – 300

SOILS

Low hill – Volcanic origin – With greater silty/
clayey component and good minerality –
Acidic pH

GRAPES

Indigenous vine

FORM OF
CULTIVATION

Guyot

PLANTING DENSITY
(VINE/ha)

4000

YIELD/ha

70 hl

HARVEST

Manual with bunch selection
Beginning/Middle September

VINIFICATION

Soft pressing of destemmed grapes, without
maceration. Cold static decantation – First
fermentation in stainless steel tanks at a
controlled temperature of 16–18°C – Second
fermentation begins in April/May following the
harvest.

MATURATION AND
REFINEMENT

At least 48 months on the yeasts

SERVING
TEMPERATURE

8/10°C

EN



**“o vecchio spanna, che doni vigore
la fama tua ha echi lontani:
sin già dal tempo dei baldi romani
te celebrava plinio il maggione”**



DELSIGNORE

. AZIENDA VITIVINICOLA .

Azienda Vitivinicola Delsignore di Dorelli Stefano

C.so Vercelli 88 - 13045 Gattinara (VC) - Piemonte - Italy

+39 345 48 04 736 - info@cantinadelsignore.com

cantinadelsignore.com

