

SCHEDE VINO - WINE DATASHEET



**DELSIGNORE**  
. AZIENDA VITIVINICOLA .  
. GATTINARA .

[cantinadelsignore.com](http://cantinadelsignore.com)

# DELSIGNORE

.AZIENDA.VITIVINICOLA.

## 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, Villetto 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, Villetto 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 tonneau French oak).*



# DELSIGNORE

. AZIENDA VITIVINICOLA .

## Borgofranco

### GATTINARA DOCG RISERVA



ITA

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

<b>TOPONYM, AGE AND ALTITUDE (MT MSL) OF THE VINEYARDS</b>	in Gattinara: Permolone - 80/90 - 400/460 Lurga - 30/50 - 350/400 Palo di Ferro - 8 - 400/460 Valferana - 60/70 - 350
<b>SOILS</b>	Hilly - Volcanic origin - Composed of porphyry and granite rocks, rich in minerals and particularly iron - Acidic pH
<b>GRAPES</b>	Nebbiolo (locally called Spanna)
<b>FORM OF CULTIVATION</b>	Guyot
<b>PLANTING DENSITY (VINE/ha)</b>	3500
<b>YIELD/ha</b>	45 hl
<b>HARVEST</b>	Manual with bunch selection October
<b>VINIFICATION</b>	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.
<b>MATURATION AND REFINEMENT</b>	At least 42 months in 5hl oak tonneau - Further maturation in steel and bottle
<b>SERVING TEMPERATURE</b>	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

<b>TOPONIMO, ETA' E ALTITUDINE (mt slm) VIGNETI</b>	in Gattinara: Piantesio - 30/60 - 280/350 Villette - 30 - 300
<b>TERRENI</b>	Collinari - Origine vulcanica - Composti da rocce di porfidi e graniti, spiccata mineralità per lo più ferrosa - pH acido
<b>UVE</b>	Nebbiolo (localmente detto Spanna)
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Guyot
<b>DENSITA' IMPIANTO (ceppi/ha)</b>	3500
<b>RESA PER ha</b>	55 hl
<b>RACCOLTA</b>	Manuale con selezione dei grappoli Fine settembre/ottobre
<b>VINIFICAZIONE</b>	Deraspatura e pigiatura soffice. Fermentazione in serbatoi inox a temperatura controllata 28-30°C, seguita da macerazione compresa tra i 8 e 10 giorni.
<b>MATURAZIONE E AFFINAMENTO</b>	Almeno 10 mesi in tonneau di rovere da 4hl dal 4/5° passaggio - ulteriore maturazione in acciaio e bottiglia
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	18°C

<b>TOPONYM, AGE AND ALTITUDE (MT MSL) OF THE VINEYARDS</b>	in Gattinara: Piantesio - 30/60 - 280/350 Villette - 30 - 300
<b>SOILS</b>	Hilly - Volcanic origin - Composed of porphyry and granite rocks, rich in minerals and particularly iron - Acidic pH
<b>GRAPES</b>	Nebbiolo (locally called Spanna)
<b>FORM OF CULTIVATION</b>	Guyot
<b>PLANTING DENSITY (VINE/ha)</b>	3500
<b>YIELD/ha</b>	55 hl
<b>HARVEST</b>	Manual with bunch selection End of September/Oktobor
<b>VINIFICATION</b>	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.
<b>MATURATION AND REFINEMENT</b>	At least 10 months in 4hl oak tonneaux from the 4th/5th passage - Further maturation in steel and bottle
<b>SERVING TEMPERATURE</b>	18°C

EN

# DELSIGNORE

.AZIENDA.VITIVINICOLA.

## La Grazia

### COSTE DELLA SESIA DOC ROSATO



ITA

<b>TOPONIMO, ETA' E ALTITUDINE (mt slm) VIGNETI</b>	in Gattinara: Piantesio - 30/60 - 280/350 Villette - 30 - 300
<b>TERRENI</b>	Bassa collina - Origine vulcanica - Sabbie con componenti limose/argillose e buona mineralità - pH acido
<b>UVE</b>	80/85% Nebbiolo (localmente detto Spanna) - 15/20% Uva Rara
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Guyot
<b>DENSITA' IMPIANTO (ceppi/ha)</b>	3500
<b>RESA PER ha</b>	70 hl
<b>RACCOLTA</b>	Manuale con selezione dei grappoli Metà/fine settembre
<b>VINIFICAZIONE</b>	Pressatura soffice di uva deraspata, senza macerazione. Decantazione statica a freddo. Prima fermentazione in serbatoi inox a temperatura controllata 16-18°C.
<b>MATURAZIONE E AFFINAMENTO</b>	5 mesi di maturazione in acciaio inox
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	12°C

<b>TOPONYM, AGE AND ALTITUDE (MT MSL) OF THE VINEYARDS</b>	in Gattinara: Piantesio - 30/60 - 280/350 Villette - 30 - 300
<b>SOILS</b>	Low hill - Volcanic origin - With greater silty/clayey component and good minerality - Acidic pH
<b>GRAPES</b>	80/85% Nebbiolo (locally called Spanna) - 15/20% Uva Rara
<b>FORM OF CULTIVATION</b>	Guyot
<b>PLANTING DENSITY (VINE/ha)</b>	4000
<b>YIELD/ha</b>	70 hl
<b>HARVEST</b>	Manual with bunch selection Middle/End September
<b>VINIFICATION</b>	Soft pressing of destemmed grapes, without maceration - Cold static decantation - Fermentation in stainless steel tanks at a controlled temperature of 16-18°C.
<b>MATURATION AND REFINEMENT</b>	5 months of maturation in stainless steel
<b>SERVING TEMPERATURE</b>	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 Villetto - 30 - 300

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

**UVE** Nebbiolo (localmente detto Spanna)

**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 Villetto - 30 - 300

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

**GRAPES** Nebbiolo (locally called Spanna)

**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 Villetto - 30 - 300

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

**UVE** Nebbiolo (localmente detto Spanna)

**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 Villetto - 30 - 300

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

**GRAPES** Nebbiolo (locally called Spanna)

**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

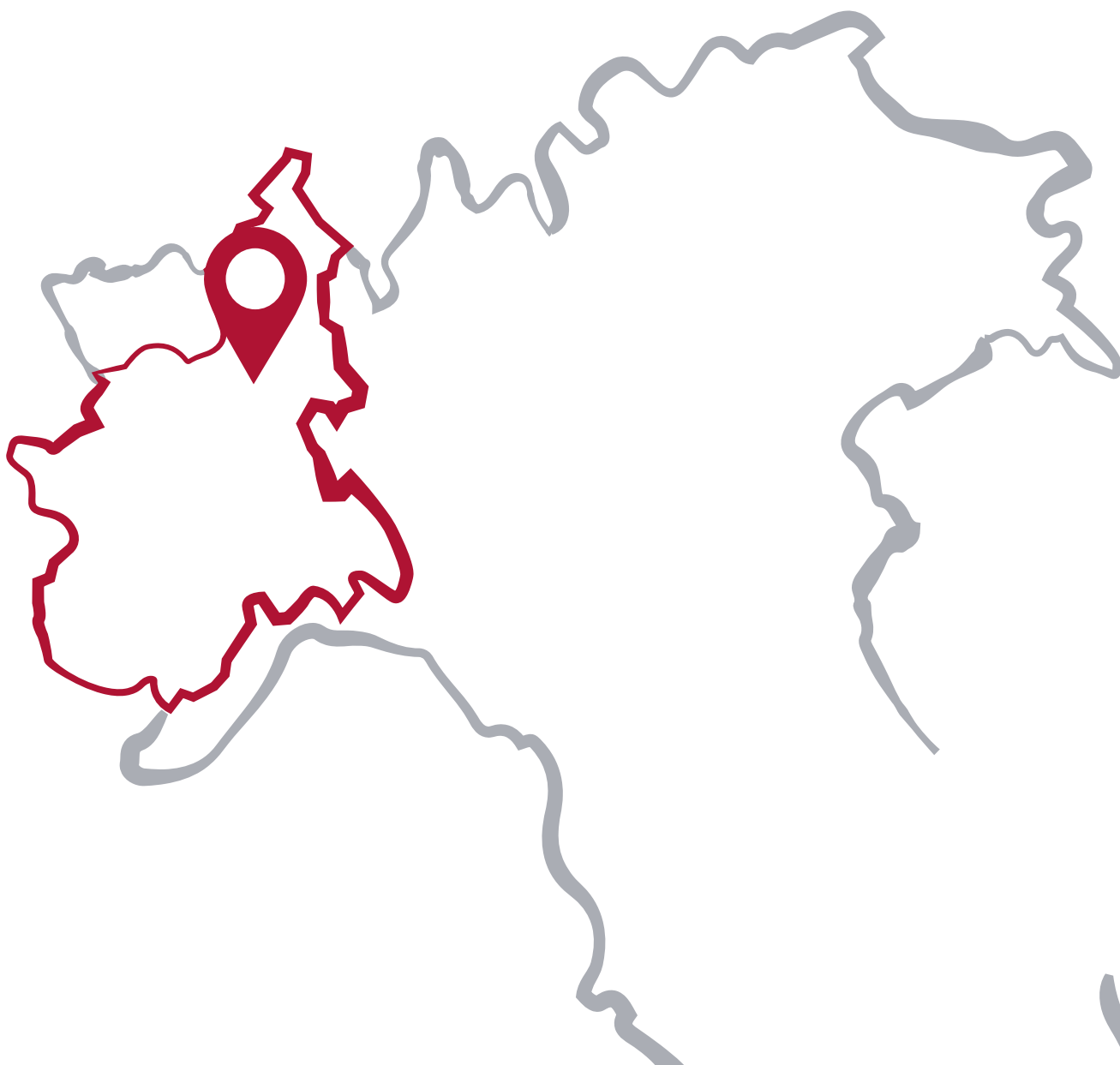
. AZIENDA VITIVINICOLA .

**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**



# DELSIGNORE

.AZIENDA.VITIVINICOLA.

## Borgofranco

### GATTINARA DOCG RISERVA



ITA

<b>TOPONIMO, ETA' E ALTITUDINE (mt slm) VIGNETI</b>	in Gattinara: Permolone - 80/90 - 400/460 Lurga - 30/50 - 350/400 Palo di Ferro - 8 - 400/460 Valferana - 60/70 - 350
<b>TERRENI</b>	Collinari - Origine vulcanica - Composti da rocce di porfidi e graniti, spiccata mineralità per lo più ferrosa - pH acido
<b>UVE</b>	Nebbiolo (localmente detto Spanna)
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Guyot
<b>DENSITA' IMPIANTO (ceppi/ha)</b>	3500
<b>RESA PER ha</b>	45 hl
<b>RACCOLTA</b>	Manuale con selezione dei grappoli Ottobre
<b>VINIFICAZIONE</b>	Deraspatura e pigiatura soffice. Fermentazione in serbatoi inox a temperatura controllata 30-33°C, seguita da macerazione compresa tra 20 e 30 giorni.
<b>MATURAZIONE E AFFINAMENTO</b>	Almeno 42 mesi in tonneau di rovere da 5hl - ulteriore maturazione in acciaio e bottiglia
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	18°C
<b>TOPONYM, AGE AND ALTITUDE (MT MSL) OF THE VINEYARDS</b>	in Gattinara: Permolone - 80/90 - 400/460 Lurga - 30/50 - 350/400 Palo di Ferro - 8 - 400/460 Valferana - 60/70 - 350
<b>SOILS</b>	Hilly - Volcanic origin - Composed of porphyry and granite rocks, rich in minerals and particularly iron - Acidic pH
<b>GRAPES</b>	Nebbiolo (locally called Spanna)
<b>FORM OF CULTIVATION</b>	Guyot
<b>PLANTING DENSITY (VINE/ha)</b>	3500
<b>YIELD/ha</b>	45 hl
<b>HARVEST</b>	Manual with bunch selection Oktober
<b>VINIFICATION</b>	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.
<b>MATURATION AND REFINEMENT</b>	At least 42 months in 5hl oak tonneaux - Further maturation in steel and bottle
<b>SERVING TEMPERATURE</b>	18°C

EN

IMPORTED BY



**Tavolo Vigneto**

Importers of Fine European Products  
10701 Tesshire Drive, St. Louis, MO 63123  
(855) 466-1052 - tavolo.vigneto.com

# 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

IMPORTED BY



**Tavolo Vigneto**

Importers of Fine European Products  
10701 Tesshire Drive, St. Louis, MO 63123  
(855) 466-1052 - [tavolovigneto.com](http://tavolovigneto.com)

# DELSIGNORE

.AZIENDA.VITIVINICOLA.

## La Crotta

### COSTE DELLA SESIA DOC SPANNA (NEBBIOLO)



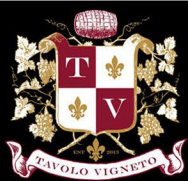
ITA

<b>TOPONIMO, ETA' E ALTITUDINE (mt slm) VIGNETI</b>	in Gattinara: Piantesio - 30/60 - 280/350 Villette - 30 - 300
<b>TERRENI</b>	Collinari - Origine vulcanica - Composti da rocce di porfidi e graniti, spiccata mineralità per lo più ferrosa - pH acido
<b>UVE</b>	Nebbiolo (localmente detto Spanna)
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Guyot
<b>DENSITA' IMPIANTO (ceppi/ha)</b>	3500
<b>RESA PER ha</b>	55 hl
<b>RACCOLTA</b>	Manuale con selezione dei grappoli Fine settembre/ottobre
<b>VINIFICAZIONE</b>	Deraspatura e pigiatura soffice. Fermentazione in serbatoi inox a temperatura controllata 28-30°C, seguita da macerazione compresa tra i 8 e 10 giorni.
<b>MATURAZIONE E AFFINAMENTO</b>	Almeno 10 mesi in tonneau di rovere da 4hl dal 4/5° passaggio - ulteriore maturazione in acciaio e bottiglia
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	18°C

<b>TOPONYM, AGE AND ALTITUDE (MT MSL) OF THE VINEYARDS</b>	in Gattinara: Piantesio - 30/60 - 280/350 Villette - 30 - 300
<b>SOILS</b>	Hilly - Volcanic origin - Composed of porphyry and granite rocks, rich in minerals and particularly iron - Acidic pH
<b>GRAPES</b>	Nebbiolo (locally called Spanna)
<b>FORM OF CULTIVATION</b>	Guyot
<b>PLANTING DENSITY (VINE/ha)</b>	3500
<b>YIELD/ha</b>	55 hl
<b>HARVEST</b>	Manual with bunch selection End of September/October
<b>VINIFICATION</b>	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.
<b>MATURATION AND REFINEMENT</b>	At least 10 months in 4hl oak tonneau from the 4th/5th passage - Further maturation in steel and bottle
<b>SERVING TEMPERATURE</b>	18°C

EN

IMPORTED BY



**Tavolo Vigneto**

Importers of Fine European Products  
10701 Tesshire Drive, St. Louis, MO 63123  
(855) 466-1052 - tavoloigneto.com

# 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 Villetto - 30 - 300

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

**UVE** Nebbiolo (localmente detto Spanna)

**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 Villetto - 30 - 300

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

**GRAPES** Nebbiolo (locally called Spanna)

**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

IMPORTED BY



**Tavolo Vigneto**

Importers of Fine European Products  
10701 Tesshire Drive, St. Louis, MO 63123  
(855) 466-1052 - [tavolovigneto.com](http://tavolovigneto.com)