



BARBERA D'ASTI
Denominazione di Origine Controllata e Garantita
IL BERGANTINO

Barbera d'Asti DOCG "Il Bergantino"



BARBERA D'ASTI
Denominazione di Origine Controllata e Garantita
IL BERGANTINO

Il Barbera d'Asti DOCG "Il Bergantino" della cantina Gaudio è un vino prestigioso, premiato sin dal 1971 per la sua qualità ed eleganza.

Il nome "Il Bergantino" celebra le origini della famiglia Gaudio dalla cascina "Il Bergantino", tra i paesi di Vignale e Casorzo.

Prodotto solo nelle migliori annate per mantenerne alta la qualità, questo barbera deriva da un'attenta selezione delle migliori uve della nostre viti più vecchie, ed è invecchiato 15 mesi in Barrique e Tonneaux di primo e secondo passaggio.



COLORE: rosso mogano scuro, che riflette l'importanza ed eleganza di questo vino.

PROFUMI: ciliegia, amarena e prugna, accompagnati da una leggera nota di vaniglia e caffè del legno.

GUSTO: pieno, fruttato e vellutato, ma allo stesso tempo fresco, grazie ad un piacevole aroma di menta, derivato dal nostro terroir.

Adatto alle occasioni speciali come i pranzi della domenica e cene importanti, il Barbera d'Asti "Il Bergantino" è perfetto da abbinare con carni arrosto, selvaggina, e formaggi stagionati.

Può affinarsi in bottiglia oltre 10 anni.

Alcol: 15,5% vol.

Acidità: 6,5 g/L

Da servire tra i 18 e i 22°C.



Barbera del Monferrato DOC

“Vivace”



Il Barbera del Monferrato vivace DOC vivace dei Gaudio è un vino della tradizione monferrina, che vede il Barbera consumato giovane e con una leggera frizzantezza.



COLORE: rosso scuro con riflessi violetti, perché imbottigliato molto giovane (marzo dopo vendemmia).

PROFUMO: molto aromatico, ricorda ciliegie mature e rose.

GUSTO: un trionfo di frutti rossi sulle guance, al palato e sulla lingua, con un leggero pizzicorio derivato dalla CO₂

Questo vino è molto indicato per i pasti quotidiani, perché di facile beva, adatto ad abbinarsi a qualsiasi piatto.

La buona acidità di questo vino (6 g/L.) lo rende molto fresco, e servibile anche a temperature di 15°C.

La corposità fra i 13 e i 14% vol. non tradisce le aspettative di un buon barbera.

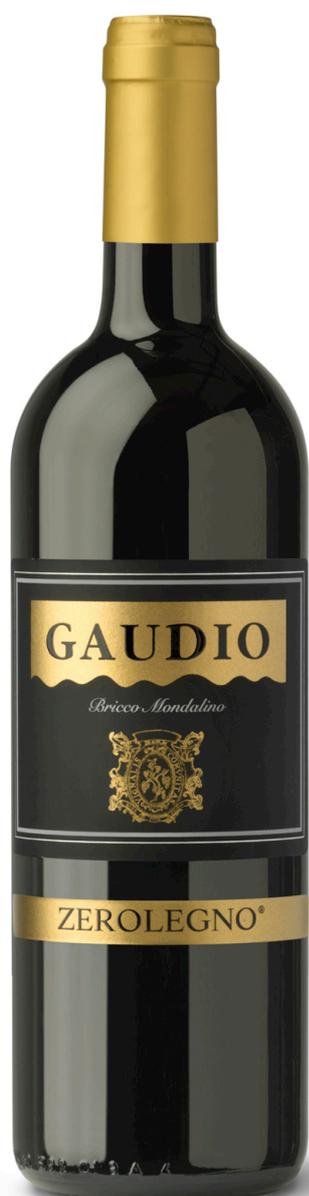


Barbera d'Asti DOCG **“ZEROLEGNO”**



Per fronteggiare la moda della “barrique” (piccola botte) e rimanere su di uno stile di produzione tradizionale delle nostre zone, Mauro Gaudio ha introdotto nell’annata 1998 il primo Barbera “Zerolegno”.

Il nome è un messaggio diretto al consumatore che voglia assaggiare un vino sincero e fruttato.



COLORE: rosso violaceo scurissimo, che ricorda il nero delle ciliege mature.

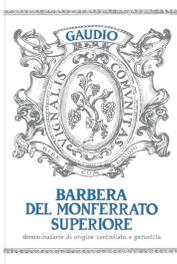
PROFUMI: ciliegia, mora, mirtillo, cannella, basilico e “charcuterie”.

GUSTO: concentrato, corposo con lunghe note di ciliegia e menta, data dalla fresca acidità. La sensazione di ciliegia in tutta la bocca si protrae a lungo.

Lo “Zerolegno” viene prodotto con una selezione di uve eccellenti di una vigna “cru” di Barbera, vinificata esclusivamente in vasche in acciaio inossidabile per circa 8-10 mesi. La sua gradazione alcolica si aggira sul 15 % vol., mentre l’acidità totale espressa in acido tartarico è normalmente sul valore di 6 g/L.

E’ una Barbera giovane adatta da abbinare ad agnolotti al sugo di arrosto, gorgonzola ed altri formaggi arborinati, e arrosti.

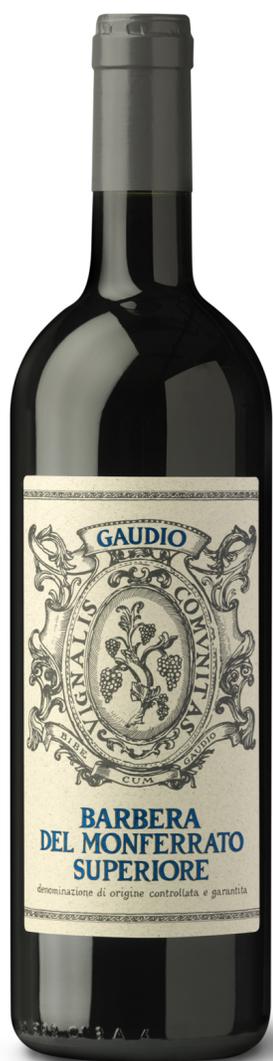
La temperatura di servizio è di circa 18-20°C.



Barbera del Monferrato Superiore **DOCG**



Il Barbera del Monferrato Superiore è sempre stato un vino della tradizione per l'azienda Gaudio. Con essa cerchiamo di mostrare il terroir del Monferrato con Barbere concentrate, ricche di profumi, dai frutti rossi alla “charcuterie”.



COLORE: porpora intenso, con riflessi violacei è accattivante.

PROFUMI: ciliegia matura, amarena, e charcuterie, ovvero prosciutto e noce moscata.

GUSTO: piena ed avvolgente, un perfetto connubio fra i frutti rossi e la vaniglia, che rispecchia 6 mesi di affinamento in Barriques e Tonneaux . In bocca lascia anche una particolare freschezza di menta, derivata dal “terroir” dei nostri vigneti.

Temperatura di Servizio: 20-22°C Acidità totale: 6 g/L. Alcool: 14,5 % vol.



Monferrato Ciaret DOC "Ciaret"



Il vino "Ciaret" è una denominazione di origine controllata per i rosati monferrini, ed è il rosato storico della famiglia Gaudio. Infatti, Amilcare e Mauro Gaudio hanno portato avanti questa DOC monferrina quando stava per scomparire.

Questo vino è vinificato con uve di Barbera e Pinot Noir da due vigneti a Vignale Monferrato.



COLORE: rosa tendente al rosso molto accattivante.

PROFUMO: note di ciliegia e di fragola.

GUSTO: sapido e pieno in bocca, con un leggero petillant che stuzzica la lingua.

È un vino che d'estate può sostituire facilmente un rosso per la sua corposità (13,5% vol) e gusto, ma dev'essere servito fresco a temperatura di 10-13°C. L'acidità di 5,5 g/l rende questo vino fresco e leggero da bere.

Accompagna molto bene la pizza, la carne cruda, il pesce e i formaggi freschi.



Piemonte Cortese DOC “L’AMOR CORTESE”



Il vino “L’Amor Cortese” è l’unico bianco della famiglia Gaudio.
Infatti, il “Cortese” è il solo vero vitigno bianco autoctono a DOC nel basso Monferrato.

Le nostre vigne hanno un’ottima esposizione sud-est, in cima ad un collina a 2 km dall’azienda, permettendo un trasporto rapido delle uve in vendemmia. La raccolta è praticata manualmente in cassette da 25 kg, per portare in cantina grappoli selezionati e integri.

Da queste uve vinificate in bianco a temperature controllate tra i 10°C e i 18°C otteniamo un vino molto piacevole ed elegante.

Normalmente la gradazione alcolica si attesta al 12% in Vol. e l’acidità totale, espressa in acido tartarico, attorno ai 6.2 g/L.



COLORE: puro oro bianco con riflessi verdini;

PROFUMO: ricorda fiori di campo, mela verde, Pera, e limoni;

GUSTO: lime rinfrescante, con una certa mineralità, data dai nostri suoli limoso-argillosi.

Questo vino possiede un certo “brio” per la CO₂ naturale, mantenuta in piccole quantità fino all’imbottigliamento, grazie alla fermentazione in autoclavi d’acciaio.

Le bollicine del nostro Cortese stuzzicano l’appetito se servito durante l’aperitivo.

Il suo profumo e gusto sono adatti ad accompagnare verdure grigliate e al vapore, formaggi freschi, risotti e pesce. La temperatura di servizio è tra i 8° e i 10°C.



Monferrato Freisa DOC “La Monferrina”



Il Freisa è un vitigno autoctono piemontese distribuito tra Monferrato, Langhe e la collina torinese. Secondo la tradizione del basso Piemonte è vinificato leggermente frizzante per renderlo di più facile beva.

La “Monferrina” è un vino prodotto storicamente dai Gaudio, ovviamente seguendo la tradizione, con un leggero petillant.



COLORE: rosso porpora.

PROFUMI: fragola, lampone e castagne.

GUSTO: in bocca una leggera bollicina introduce i tannini un po' duri del Freisa, e la lasciano asciutta e pulita.

È un vino della tradizione da bere mangiando, con carni alla griglia d'estate e bollito misto e fritto misto alla piemontese d'inverno.

La gradazione alcolica rimane intorno ai 13% vol. e l'acidità è sui 5 g/L.

Può essere un vino da bere fresco, servibile a temperature tra i 15°C e i 20°C.

Il consumo è consigliato nei primi tre anni dalla vendemmia.



Grignolino del Monferrato casalese DOC *“Gaudio”*



Il Grignolino è un vitigno presente nel Monferrato casalese, in particolare fra Vignale e Frassinello dal 755 d.C. In passato la sua produzione era preziosa tanto che nel 1500 veniva bevuto dal Papa, e tra il 1800 ed il 1900 dalla famiglia regale dei Savoia.

Se dici **Grignolino**, dici **“Gaudio”**, perché la nostra famiglia vinifica questo vino da cinque generazioni, con passione della propria terra, il Monferrato. Con una breve macerazione sulle bucce, otteniamo un vino profumato, elegante e classico per la sua freschezza e per i suoi tannini delicati.

COLORE: rosso rubino chiaro.

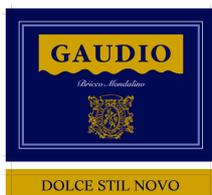
PROFUMO: speziato di cannella e rosmarino, di fiori selvatici come la rosa canina ed il garofano, e di frutti che spaziano dal pompelmo rosa alla fragolina di bosco.

GUSTO: una piacevole ciliegia e fragolina che toccano le guance, il palato e la lingua prima di sparire, lasciando posto ad una sensazione di freschezza e pulito.

Raggiunge normalmente una gradazione alcolica al 13% di Vol. e un'acidità totale espressa in acido tartarico di 5.8 g/L.

Da uve di qualità, con tannini molto maturi, il Grignolino è un vino eccezionale per aromaticità e freschezza. Si sposa molto bene con qualsiasi tipo di cibo, dall'affettato, alle frittiture di verdure, da pasta con ricchi sughi, a carni bianche e al pesce. Può essere servito a temperatura ambiente di 18-20°C, o refrigerato fino a 15°C in estate.





Malvasia di Casorzo DOC "DOLCE STIL NOVO"



La Malvasia di Casorzo è un vitigno autoctono presente solo in 70 ettari sul territorio di Casorzo Monferrato, dove la nostra famiglia possiede una vigna di circa due ettari dal 1985. Il "Dolce Stil Novo" è una Malvasia che rappresenta il nostro stile elegante, delicato, e avvolgente per i profumi, prodotta secondo la *denominazione di origine controllata* (DOC) *Malvasia di Casorzo, o Casorzo*.



COLORE: ricorda le viole di campo, e la sua spuma rosa, data da una vinificazione in autoclave, invita per la sua freschezza a sorseggiarlo in terrazza in giorni estivi.

PROFUMO: un trionfo di rose, violette e fiori di sambuco, di frutta di bosco come fragole, more, lamponi e mirtilli.

GUSTO: floreale e fruttato. Mentre le bollicine stuzzicano la bocca i tannini derivati dalla spessa buccia di questo vitigno la puliscono, lasciando una piacevole sensazione di freschezza e completando il piacere del sorso.

La nostra Malvasia è una selezione delle migliori uve, macerate a temperature molto basse per mantenere intatto il quadro terpenico di questo vino. Il processo fermentativo viene fermato con un colpo di freddo a temperature intorno allo zero una volta raggiunto circa il 6% Vol. alcolico. L'acidità Totale espressa in acido tartarico rimane attorno ai 5,5 g/L. Con il nome "*Dolce Stil Novo*" s'intende rappresentare lo stile dolce della Malvasia di Casorzo, un vino nuovo a molti, poiché poco conosciuto.

Servito a temperature tra gli 8° e i 10°C, può essere un fresco aperitivo estivo, o un vino per l'accostamento di formaggi con mostarde d'uva e miele. L'*optimum* culinario sono la torta di nocciole e al rabarbaro, crostate di frutta, o ancora con semplice frutta, in particolare con pesche e fragole.



GRIGNOLINO SPUMANTE METODO CLASSICO “MARGOT”



Il Grignolino Spumante è un vino che già nel 1800 veniva prodotto a Vignale Monferrato dai conti Callori.

Infatti, quest’uva autoctona si addice al “Metodo Classico”, poiché possiede un buon livello di acidità naturale, poco colore, e profumi molto particolari.

Insomma..il Grignolino è il Pinot Noir del Monferrato!

La vinificazione

“Margot” è uno spumante con il 100% di uve Grignolino vinificato secondo il “metodo classico”. Questa tipologia di spumantizzazione prevede la seconda fermentazione del vino in bottiglia, dalla quale si ottiene un “perlage” molto delicato, ma prolungato.

Colore: tra l’arancia rossa e il rosa salmone. Le bollicine formano delle catenelle molto fini, ma costanti, grazie alla vinificazione in metodo classico.

Profumo: arancia, pompelmo rosa ed un’albicocca si accosta ad un più intenso mandarino, seguiti poi da una nota più dolce di caramello e nocciole e yogurth.

Gusto: arancia rossa. L’affinamento di 18 mesi porta una piacevole morbidezza, mentre il pétillant accarezza la lingua e stuzzica l’appetito, rendendo questo vino ideale per gli aperitivi.

Successivamente l’acidità rinfresca la bocca, lasciando un gusto piacevole di limone che rimane sulle guance e sulla lingua.

Annata: 2013

Alcol: 13% vol.

Acidità: 6.5 g/l

