

# I D.O.C.G.

## GHEMME BARAGGIOLE

**Zona di Produzione:** Comuni di Ghemme/Romagnano Sesia. Mt. slm 290 mt.

**Terreno:** collinare - morenico di medio impasto, sottosuolo ciottoloso - sabbioso che unito al microclima conferisce a questo vino struttura e longevità.

**Produzione:** per ha 65 q

**Tipo d'Impianto Guyot**

**Vitigno:** Nebbiolo (90%), Bonarda (Uva Rara 5%), Vespolina (5%)

**Vinificazione:** vendemmia realizzata a mano con cernita delle uve prima in vigneto e poi in cantina prima della pigiatura. Fermentazione e macerazione a temperatura controllata di 30 - 28°C per 12-14 giorni. Dopo la svinatura, completa la fermentazione alcolica in acciaio, dove fa anche la malolattica. Dopo i primi travasi, si affina per 24 mesi in fusti di legno, 12 mesi in barrique e per 1 anno in bottiglia.

**Colore:** rosso granato brillante

**Sapore:** asciutto, sapido con fondo gradevolmente amarognolo, armonico.

**Profumo:** etereo, fine, gradevole, persistente

**Temp. di servizio:** 18/20° C

**Grad. alcolica:** 13,5% vol.

**Affinamento:** 24 mesi in fusti di rovere, 12 mesi in barrique e 1 anno in bottiglia.

**Consigliato:** con salumi, primi piatti, carni rosse e cacciagione.



## GHEMME RISERVA

**Zona di Produzione:** Comune di Ghemme. Mt. slm 266 mt.

**Terreno:** collinare - morenico limoso.

**Produzione:** per ha 90 q

**Tipo d'Impianto Guyot** - Maggiorino.

**Vitigno:** Nebbiolo (80%), Bonarda (Uva Rara 20%).

**Vinificazione:** macerazione alla temperatura controllata di 24°C; dopo 6-7 gg., svinatura e pressatura soffice. Terminata la fermentazione in inox, vengono fatti i rispettivi travasi per separare il vino limpido dalle fecce depositate sul fondo delle vasche. Dopo un breve affinamento in legno viene imbottigliato.

**Colore:** rosso rubino intenso.

**Sapore:** asciutto, morbido, tipico.

**Profumo:** equilibrato, con sentori di frutta matura.

**Temp. di servizio:** 18° C

**Grad. alcolica:** 12% vol.

**Consigliato:** con salumi e formaggi, risotti e pasta, carni rosse e selvaggina.



## GHEMME

**Zona di Produzione:** Comuni di Ghemme/Romagnano Sesia Mt. slm 290 mt.

**Terreno:** collinare - morenico di medio impasto, sottosuolo ciottoloso - sabbioso che unito al microclima conferisce a questo vino struttura e longevità.

**Produzione:** per ha 65 q.

**Tipo d'Impianto:** Guyot

**Vitigno:** Nebbiolo (90%), Bonarda (Uva Rara 5%), Vespolina (5%)

**Vinificazione:** vendemmia realizzata a mano con cernita delle uve prima in vigneto e poi in cantina prima della pigiatura.

Fermentazione e macerazione a temperatura controllata di 30 - 28°C per 12-14 giorni. Dopo la svinatura, completa la fermentazione alcolica in acciaio, dove fa anche la malolattica. Dopo i primi travasi, si affina per 30 mesi in fusti di legno e per 1 anno in bottiglia.

**Colore:** rosso granato brillante.

**Sapore:** asciutto, sapido con fondo gradevolmente amarognolo, armonico.

**Profumo:** etereo, fine, gradevole, persistente.

**Temperatura:** di servizio 18/20° C

**Grad. alcolica:** 13,5% vol.

**Affinamento:** 30 mesi in fusti di rovere, poi 1 anno in bottiglia.

**Consigliato:** con salumi, primi piatti, carni rosse, cacciagione.



## GATTINARA

**Zona di Produzione:** esclusivamente nel territorio comunale di Gattinara. Mt. slm 350 mt.

**Terreno:** collinare-morenico, ricco di minerali, caratteristiche che attribuiscono al vino note di maggior finezza e profumi eterei.

**Produzione:** per ha 65 q

**Tipo d'Impianto:** Guyot

**Vitigno:** Nebbiolo (100%)

**Vinificazione:** vendemmia realizzata a mano, con cernita delle uve. Dopo la diraspapigiatura, il pigiato fermenta a temperatura controllata (30° - 28° C) e macera per 12-14 giorni. In seguito si passa alla svinatura e alla fermentazione malolattica in acciaio. Il vino viene affinato per ulteriori 3 anni circa in botti di rovere e per 1 anno in bottiglia prima di essere commercializzato.

**Colore:** rosso rubino con riflessi granati.

**Sapore:** leggermente tannico durante la maturazione, diventa armonico e vellutato con l'invecchiamento.

**Profumo:** di viola e di rosa con sensazioni spezzate riferite alla liquirizia e alla vaniglia.

**Temp. di servizio:** 18/20° C

**Grad. alcolica:** 13% vol.

**Affinamento:** 3 anni in fusti di rovere, poi 1 anno in bottiglia.

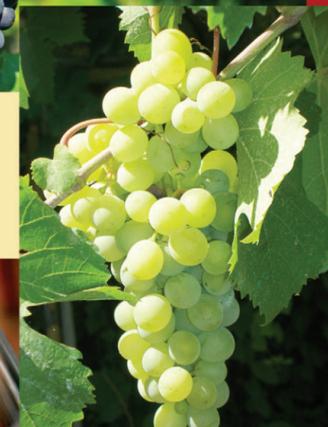
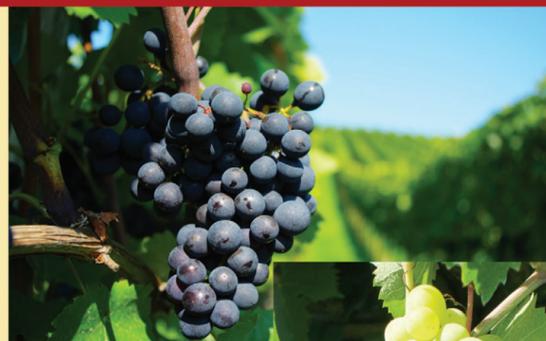
**Consigliato:** con cacciagione ed arrostiti, ma anche con salumi piccanti e formaggi a pasta dura e stagionata.



Ca' De' Santi



Bruga



## ANTICHE CANTINE

Via Papa Giovanni XXIII, 30 - 28074 Ghemme (NO)  
Tel. 0163 1905 350

CANTINE E AFFINAMENTO  
Viale Mazzini, 33B - 28078 Romagnano Sesia (NO)  
Tel. +39 0163 833 108 - Fax +39 0163 831 200

www.antichecantine.net



## ANTICHE CANTINE

UNA SOLA PASSIONE!  
VALORIZZARE I PRODOTTI  
DELLA NOSTRA TERRA.



## LA CANTINA DEI SANTI

La cosiddetta Cantina dei Santi è l'unica testimonianza rimasta della millenaria Abbazia Benedettina di San Silvano, importante centro religioso ed economico del Novarese. Situata nel centro di Romagnano Sesia, rappresenta uno dei più importanti luoghi di interesse storico della zona delle colline novaresi. La struttura conserva affreschi risalenti al XV secolo. Queste pitture, tra le più importanti dell'intera provincia di Novara, raffigurano alcune scene tratte dalla Bibbia, in particolare episodi che riguardano la vita di Re Davide. Della Cantina dei Santi, purtroppo si hanno scarse notizie; neppure è certa la destinazione d'uso originale: forse cappella o refettorio, o aula capitolare, o cella sepolcrale; si pensa però che la Cantina dei Santi fosse già a suo tempo utilizzata come cantina per il vino e come deposito attrezzi agricoli: da qui il nome "Cantina dei Santi". Nel 1801, all'epoca della dominazione Napoleonica, la Cantina dei Santi venne acquistata dalla famiglia Curioni di Romagnano Sesia. Nella primavera del 1975 la Cantina dei Santi venne inaugurata e aperta al pubblico fino a diventare un eccezionale luogo d'attrazione per storici e appassionati d'arte offrendosi anche come suggestiva cornice per degustare i pregiati vini locali in occasione di importanti eventi e manifestazioni. I suoi affreschi riportati sulle etichette delle bottiglie della nostra cantina ci fanno dire che: ospitiamo la storia fuori e dentro la bottiglia.

Ospitiamo la storia  
fuori e dentro la bottiglia.

## COLLINE NOVARESI E LA CANTINA CA' DE' SANTI

"Cotesto vino possiede in alto grado quello che fa il pregio dei vini di Francia e manca generalmente ai nostrani: il bouquet, somiglia al bouquet del Borgogna il quale per certe varietà prelibate come il Clos di Vougeot ed il Romanet gode la primizia su tutti i vini di Francia. Or dunque rimane provato che le colline del Novarese possono gareggiare coi colli della Borgogna; e che a trionfare nella lotta è solo necessario proprietari che diligenti la fabbricazione dei vini, e ricchi ed eleganti ghiottoni che ne stabiliscano la reputazione. Vorrei sinceramente poter cooperare a questa crociata enologica".  
Con queste parole Cavour, nel 1845, descrive i Vini delle Colline Novaresi ed è proprio attraverso questa consapevolezza che La Cantina Ca' De' Santi conserva dal 1894 fino ad oggi i segreti di questi grandi vini.  
La nostra Cantina è situata nel cuore della "Dolce Terra", come viene poeticamente definito il territorio delimitato dai fiumi Sesia e Ticino nel cuore del Piemonte, tra verdi colline che incontrano, in pianura, le risaie e i tranquilli paesi dalla forte tradizione agricola e artigianale.  
La viticoltura in queste zone ha tradizioni antichissime e viene praticata da molti secoli grazie al microclima particolarmente favorevole, dovuto alla vicinanza del Monte Rosa, ai monti della Valsesia e ad un terreno composto da argille, sabbia e ciottoli di origine morenica. Cura dei vigneti, controllo della filiera produttiva e l'impegno ad offrire un prodotto di assoluta qualità, sono le linee guida di una filosofia vincente e costruttiva. A ciò va ad unirsi una grande strategia di immagine, una differenziazione dei prodotti in più linee di mercato e la volontà di aprirsi a nuovi canali di comunicazione.  
Ora la Cantina è dotata delle migliori tecnologie enologiche per ottenere prodotti con elevate caratteristiche organolettiche. La produzione annuale di bottiglie di vino si attende intorno alle 250.000 unità.



## BONARDA

**Zona di Produzione:** Comuni di Ghemme/Romagnano Sesia Mt. slm 290 mt.

**Terreno:** Collinare morenico di medio impasto, sottosuolo ciottoloso sabbioso che unito al microclima conferisce a questo vino struttura elongavità.

**Produzione:** Per ha 65 q.

**Tipo d'Impianto Guyot:** Vitigno Nebbiolo (90%), Bonarda (Uva Rara 5%), Vespolina (5%).

**Vinificazione:** Vendemmia realizzata a mano con cernita delle uve prima in vigneto e poi in cantina prima della pigiatura. Fermentazione e macerazione a temperatura controllata di 30/28°C per 12/14 giorni. Dopo la svinatura, completa la fermentazione alcolica in acciaio, dove fa anche la malolattica. Dopo i primi travasi, si affina per 30 mesi in fusti di legno e per 1 anno in bottiglia.

**Colore:** Rosso granato brillante.

**Sapore:** Asciutto, sapido con fondo gradevolmente amaro-gnolo, armonico.

**Profumo:** Etereo, fine, gradevole, persistente.

**Temp. di servizio:** 18/20° C

**Grad. alcolica:** 13,5% vol.

**Affinamento:** 30 mesi in fusti di rovere, poi 1 anno in bottiglia.

**Consigliato:** Con salumi, primi piatti, carni rosse, cacciagione.



## CROATINA

**Zona di Produzione:** Comune di Ghemme. Mt. slm 290 mt.

**Terreno:** Collinare renico, limoso.

**Produzione:** Per ha 80 q.

**Tipo d'Impianto Guyot:** Vitigno Croatina (100%)

**Vinificazione:** Vendemmia nell'ultimadecade di settembre; dopo la diraspigiatura il pigiato viene messo macerare per 8 giorni. Una volta svinato, completa la suafermentazione alcolica in vasche inox, dove fa anche la malolattica. In seguito ai primi travasi fa un ulteriore affinamento in piccole botti di roverefino a quando è pronto per essere imbottigliato.

**Colore:** Rosso rubino.

**Sapore:** Asciutto.

**Profumo:** Vinoso, intenso.

**Temp. di servizio:** 18/20° C

**Grad. alcolica:** 13% vol.

**Consigliato:** Con salumi, arrosti, formaggi stagionati.



## VESPOLINA

**Zona di Produzione:** Fara Novarese. Mt. slm 250 mt.

**Terreno:** Collinare Morenico che conferisce al vino un profumo caratteristico.

**Produzione:** Per ha 70q.

**Tipo di Impianto Guyot:** Vitigno Vespolina 100%.

**Vinificazione:** La vespolina è un'uva a bacca nera autoctona del Novarese. Si vendemmia nella secondadecade di settembre. Si lascia macerare il pigiato per 6 giorni, dopo di che viene svinato e completata la fermentazione in inox a temperatura controllata. Dopo i primi tre travasi il vino ormai limpido fa un primo affinamento in botti di legno e in seguito in inox prima di essere imbottigliato.

**Colore:** Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

**Sapore:** Asciutto, delicato, fine e intenso.

**Profumo:** Fruttato con sentori di spezie.

**Temp. di servizio:** 18°

**Grad. alcolica:** 13% vol.

**Consigliato:** Con formaggi stagionati, carni rosse e selvaggina.



## NEBBIOLO ROSE

**Zona di Produzione:** Comuni di Briona/Barego Mt. slm 244 mt.

**Terreno:** Collinare sabbioso che dà un vino fresco e fruttato.

**Produzione:** Per ha 80 q.

**Tipo d'Impianto Guyot:** Vitigno Nebbiolo (Spanna 100%).

**Vinificazione:** Questo Coll. Nov. Nebbiolo Rosato si ottiene lasciando macerare per un solo giorno le bucce con il mosto. Dopo la svinatura completa si passa alla fermentazione in inox alla temperatura di 16° C. Il risultato è un vino dal colore rosato con profumi freschi ed eleganti. In bocca si presenta sapido, strutturato, fresco e persistente.

**Colore:** Rosa fragola.

**Sapore:** Persistente, secco, armonico.

**Profumo:** Ampio, profondo, fresco, con sentore floreale.

**Temp. di servizio:** 8/10° C.

**Grad. alcolica:** 13,5% vol.

**Consigliato:** Come aperitivo e specialmente con il pesce alla griglia.



## ALBALUCE

**Zona di Produzione:** Comuni di Ghemme/Briona Mt. slm 241 mt.

**Terreno:** Collinare sabbioso, dal quale si ottiene un vino ricco di profumi floreali.

**Produzione:** Per ha 70 q.

**Tipo d'Impianto Guyot:** Vitigno Greco/ Erbaluce (100%).

**Vinificazione:** Si vendemmia nella seconda decade di settembre con raccolta manuale; si prosegue con laciromacerazione a contatto con le bucce per 12 ore, per poi passare alla pigiatura e alla decantazione del mosto. Dopo il travaso, il mosto "pulito" svolge i primi 2/3 della fermentazione alcolica in acciaio a 16° C e la termina in botticelle di rovere, dove fa anche la malolattica. Rimane nelle botticelle per circa 6 mesi, durante i quali vengono fatti periodicamente dei "battonage".

**Colore:** Giallo paglierino carico.

**Sapore:** Secco, pieno, contrastato da un'acidità vivace ed elegante.

**Profumo:** Persistente, floreale, con aromi molto eleganti.

**Temp. di servizio:** 12° C.

**Grad. alcolica:** 13% vol.

**Consigliato:** Con antipasti, primi piatti, specialmente con il pesce di acqua dolce.



## ALBUS

**Zona di Produzione:** Comune di Ghemme/Briona Mt. slm 250 mt.

**Terreno:** Collinare sabbioso, dal quale si ottiene un vino ricco di profumi floreali.

**Produzione:** Per ha 100q.

**Tipo d'Impianto Guyot:** Vitigno Greco (100%)

**Colore:** Giallo paglierino intenso

**Sapore:** Fruttato con sentori di spezie.

**Profumo:** Fine, persistente.

**Temp. di servizio:** 8/10° C.

**Grad. alcolica:** 11,5% vol.

**Consigliato:** Con antipasti, primi piatti, pesce.



## I VINI DA TAVOLA

### SPUMANTE BRUT

**Vinificazione:** Questo spumante Brut è ottenuto dalla perfetta combinazione di Pinot nero e Chardonnay secondo il metodo classico tradizionale, che prevede la rifermentazione in bottiglia a base temperature per salvaguardare al massimo i profumi ed avere un perlage fine e persistente.

**Colore:** Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**Sapore:** Delicato con perlage fine e perdognoli.

**Profumo:** Elegante con sentore di crosta di pane e frutta matura.

**Temp. di servizio:** 5/6° C.

**Grad. alcolica:** 12% vol.

**Consigliato:** Ottimo come aperitivo e buono a tutto pasto.



### BIANC

**Vitigno:** Pinot, Chardonnay Favorita e Cortese.

**Colore:** Giallo paglierino.

**Sapore:** Asciutto, fresco, caratteristico con un leggero pétillant.

**Profumo:** Fine, persistente.

**Temperatura di servizio:** 8/10° C

**Gradazione alcolica:** 11% vol.

**Consigliato:** Con antipasti, primi piatti, pesce e uova.



### RUS

**Zona di Produzione:** Comune di Ghemme. Mt. slm 266 mt.

**Terreno:** Collinare morenico limoso.

**Produzione:** Per ha 90 q.

**Tipo d'Impianto Guyot:** Maggiorino.

**Vitigno Nebbiolo (80%), Bonarda (Uva Rara 20%)**

**Vinificazione:** Macerazione alla temperatura controllata di 24°C; dopo 6-7 gg., svinatura e pressatura soffice. Terminata la fermentazione in inox, vengono fatti i rispettivi travasi per separare il vino limpido dalle fecce depositate sul fondo delle vasche. Dopo un breve affinamento in legno viene imbottigliato.

**Colore:** Rosso rubino intenso.

**Sapore:** Asciutto, morbido, tipico.

**Profumo:** Equilibrato, con sentori di frutta matura.

**Temp. di servizio:** 18° C.

**Grad. alcolica:** 12% vol.

**Consigliato:** Con salumi e formaggi, risotti e pasta, carni rosse e selvaggina.



### VINO DELL'ABATE

**Zona di Produzione:** Romagnano Sesia Mt. slm 266 mt.

**Terreno:** Collinare Morenico, leggermente ferroso che conferisce al vino carattere e struttura

**Produzione:** Per ha 50q.

**Tipo d'Impianto Guyot:** Vitigno Barbera 60%, Nebbiolo 40%.

**Vinificazione:** Raccolta manuale delle uve diradate in vigneto del 50% circa. Pigiatura soffice, fermentazione alcolica a temperatura controllata (26/28°C) sulle bucce per 10 giorni. Si prosegue con la svinatura e, dopo i primi travasi, viene affinato in barriques di Allier per 1 anno e 1 anno in bottiglia.

**Colore:** Rosso rubino intenso.

**Sapore:** Asciutto, caldo, speziato e ricco.

**Profumo:** Intenso di frutta matura con sentori vanigliati.

**Temp. di Servizio:** 18° C

**Grad. Alcolica:** 14% vol.

**Affinamento:** 12 mesi in botticelle di rovere francese.

**Consigliato:** Carni rosse.



### SPANNA

**Zona di Produzione:** Comune di Ghemme. Mt. slm 290 mt.

**Terreno:** Collinare, morenico limoso, che dona al vino corpo e finezza.

**Produzione:** Per ha 80 q.

**Tipo d'Impianto Guyot:** Vitigno Nebbiolo (Spanna 100%)

**Vinificazione:** Prodotto con uve Nebbiolo, che vengono vendemmiate nella prima decade di ottobre. Dopo aver pigiato l'uva, il mosto macera per 8 giorni con le bucce; in seguito viene svinato e completa la fermentazione in inox, sempre a temperatura controllata.

**Colore:** Rosso rubino intenso.

**Sapore:** Armonico, asciutto tipico del Nebbiolo.

**Profumo:** Intenso, caratteristico.

**Temp. di servizio:** 18/20° C

**Grad. alcolica:** 13% vol.

**Consigliato:** Con salumi, formaggi, stagionati.



### NEBBIOLO

**Zona di Produzione:** Comune di Ghemme. Mt. slm 290 mt.

**Terreno:** Collinare, morenico limoso, che dona al vino corpo e finezza.

**Produzione:** Per ha 80 q.

**Tipo d'Impianto Guyot:** Vitigno Nebbiolo (Spanna 100%).

**Vinificazione:** Prodotto con uve Nebbiolo, che vengono vendemmiate nella prima decade di ottobre. Dopo aver pigiato l'uva, il mosto macera per 8 giorni con le bucce; in seguito viene svinato e completa la fermentazione in inox, sempre a temperatura controllata. Quando il vino è limpido viene messo in legno (rovere) per circa un anno dove matura e dove si affinano sia il profumo che il gusto. Dopodiché fa ancora una breve sosta in inox e poi viene imbottigliato.

**Colore:** Rosso rubino intenso.

**Sapore:** Asciutto, sapido, armonico con un gradevole retrogusto amarognolo.

**Profumo:** Fine intenso con caratteristico profumo di violetta.

**Temp. di servizio:** 18/20° C.

**Grad. alcolica:** 13% vol.

**Affinamento:** 3 anni in fusti di rovere, 6 mesi in acciaio.

**Consigliato:** Con primi piatti, carni rosse, cacciagione.



### SIZZANO

**Zona di Produzione:** Comune di Sizzano. Mt. slm 255 mt.

**Terreno:** Collinare morenico di medio impasto.

**Produzione:** Per ha 80 q.

**Tipo d'Impianto Guyot:** Vitigno Nebbiolo (50%), Vespolina (30%), Bonarda (Uva Rara 20%).

**Vinificazione:** Macerazione con le bucce per 10 giorni alla temperatura di 28-26° C. Dopo averlo svinato, completa la fermentazione alcolica in vasche inox dove fa anche la malolattica. Finite le fermentazioni e fatti i primi travasi, il vino fa un affinamento in botte di rovere tradizionale per 3 anni, poi passa 6 mesi in inox e infine viene imbottigliato.

**Colore:** Rosso rubino con riflessi granati.

**Sapore:** Asciutto, sapido, armonico con un gradevole retrogusto amarognolo.

**Profumo:** Fine intenso con caratteristico profumo di violetta.

**Temp. di servizio:** 18/20° C.

**Grad. alcolica:** 13% vol.

**Affinamento:** 3 anni in fusti di rovere, 1 anno in bottiglia.

**Consigliato:** Con rimi piatti, carni rosso cacciagione.



### FARA

**Zona di Produzione:** Comune di Fara Novarese. Mt. slm 250 mt.

**Terreno:** Collinare morenico.

**Produzione:** Per ha 80 q.

**Tipo d'Impianto Guyot:** Vitigno Nebbiolo (40%), Bonarda (Uva Rara 30%), Vespolina (30%).

**Vinificazione:** Dopo la raccolta manuale delle uve c'è la pigiatura. Il mosto viene messo a macerare e fermentare in fermentini per 10 giorni alla temperatura controllata di 28° C; poi si passa alla svinatura, alla fermentazione malolattica e ai successivi travasi. Il Fara viene affinato per circa 3 anni in fusti di rovere e un anno in bottiglia prima di essere commercializzato.

**Colore:** Rosso rubino con riflessi granati.

**Sapore:** Asciutto, sapido, armonico.

**Profumo:** Fine, intenso di fiori e spezie.

**Temp. di servizio:** 18/20° C.

**Grad. alcolica:** 3% vol.

**Affinamento:** 3 anni in fusti di rovere, 1 anno in bottiglia.

**Consigliato:** Con rimi piatti, carni rosso cacciagione.

