



GAGGIANO
v i t i c o l t o r i

ALTO PIEMONTE

**La vigna è la nostra passione.
La famiglia il nostro motore.
Il vino il nostro rito.**

*Vineyard is our passion.
Family our engine.
Wine our rite.*



CHI SIAMO

WHO WE ARE

“Gaggiano” è ispirato al toponimo storico che ancora oggi contraddistingue l’area dove sorge la nostra cantina.

“Viticoltori” è la celebrazione di quell’attività trasmessa di **padre in figlio** che ci unisce ed appassiona da **3 generazioni**.

Fu **nonno Gervasio Fabris**, vignaiolo di Roasio (VC), a coinvolgere fin dalla tenera età dapprima il figlio **Sandrìn** e successivamente i nipoti **Claudio** e **Marco** alla produzione di vino da uve **Nebbiolo**.

“Gaggiano” is inspired by the historical toponym that still today distinguishes the area where our cellar stands.

“Viticoltori” is the celebration of that passion handed down from father to son who unites and fascinates us from 3 generations.

It was grandfather Gervasio Fabris, winemaker of Roasio (VC), to involve in the production of Nebbiolo wine, since early age, his son Sandrìn and later his grandchildren Claudio and Marco.





CHI SIAMO

WHO WE ARE

Nel 2014, è proprio **Marco**, a decidere di ripercorrere le **orme del nonno** trasformando una semplice **passione** in un vero e proprio **mestiere** realizzando una piccola cantina nel comune di Lessona (BI) e **restaurare** vecchi **vigneti** divisi in piccoli appezzamenti sulle colline del **Gattinara DOCG** e del **Bramaterra DOC**.

Insieme a Marco negli anni si aggiungeranno: l'instancabile **papà Sandrìn**, l'enologo biellese **Cristiano Garella** e **Pietro Mascazzini**.

Nasce così la “GAGGIANO VITICOLTORI”.

In 2014, Marco himself decides to retrace his grandfathers' footsteps by transforming a simple passion into a real business, building a small cellar in the municipality of Lessona (BI) and restoring old vineyards divided into small plots on the hills of Gattinara DOCG and Bramaterra DOC.

By Marcos' side a team of passionate experts and wine lovers: his loved and tireless father Sandrìn, the known oenologist Cristiano Garella and Pietro Mascazzini.

“GAGGIANO VITICOLTORI” was born.





L'ALTO PIEMONTE

ALTO PIEMONTE

Ad inizio '900 l'**Alto Piemonte** vantava un'estensione di **40.000 ettari di vigneto**, poco meno dell'equivalente odierno degli ettari vitati censiti in tutto il Piemonte. Il prodotto di punta era lo "spanna" sinonimo gergale del più conosciuto "**nebbiolo**"

Nel corso del '900 I flagelli della vite e le migliori condizioni offerte dagli impieghi dell'industria tessile e manifatturiera hanno di quasi

azzerato il comparto vitivinicolo riducendo a **pochissime cantine** dell'epoca ancora in attività oggi.

Fortunatamente negli ultimi 20 anni si è lentamente **riscoperto il valore** e la **storia vitivinicola** locale grazie alla qualità dei vini, alla nascita di nuove, **piccole aziende** ed alla consolidata attenzione del **mercato nazionale ed internazionale**.



At the beginning of the 1900s, Alto Piemonte had an extension of 40,000 hectares of vineyards, a little less of today's whole Piedmonts' coverage. The star product was the "spanna" slang synonym of the better known "nebbiolo".

During the 1900s the scourge of vines and the best conditions offered from the textile industry

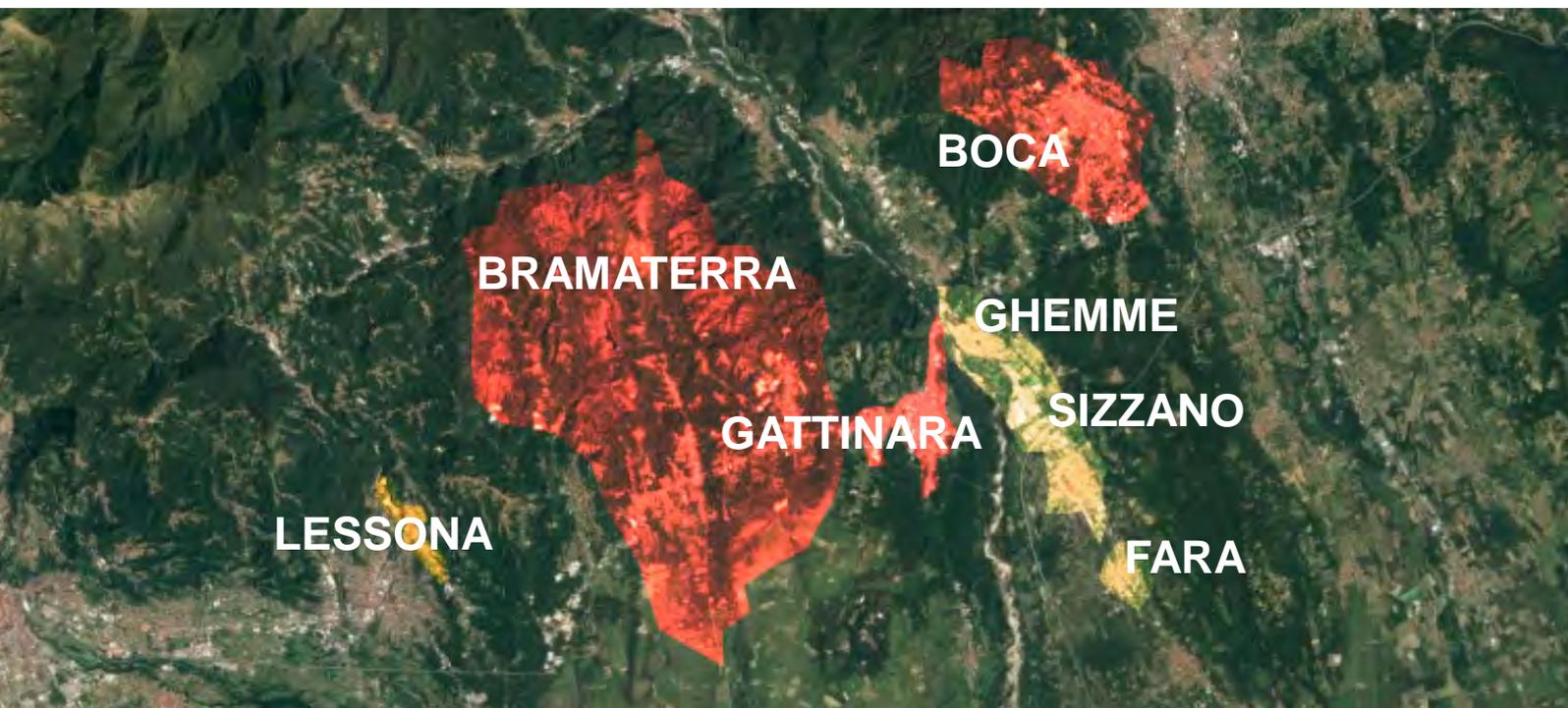
and manufacturing in the area had almost cancelled the wine sector reducing the number of cellars to very few.

Fortunately, in the last 20 years, local wine value and the history of this area have been rediscovered thanks to the quality of the wines, to the birth of new small businesses and to the consolidated attention of both the national and international markets.



L'ALTO PIEMONTE

ALTO PIEMONTE



5 VITIGNI PRINCIPALI: Nebbiolo (detto Spanna), Vespolina, Croatina, Uva Rara e l'Erbaluce tra i vitigni a bacca bianca.

La **vicinanza** alle **Alpi** favorisce una notevole **escursione termica giorno/notte**, elemento fondamentale per lo sviluppo dei profumi più fini ed eleganti.

3 PRINCIPALI TIPOLOGIE DI SUOLO: Sabbioso (Lessona), Roccioso di antica origine vulcanica (Gattinara, Bramaterra e Boca), morenico alluvionale (Ghemme, Sizzano e Fara)

Il **pH acido (4,5)** comune in tutta la zona regala vini meno grassi ed alcolici dotati di grande eleganza e longevità.

5 MAIN GRAPE VARIETIES: Nebbiolo (called Spanna), Vespolina, Croatina and Uva Rara regarding the red grapes varieties and Erbaluce as white.

The proximity to the Alps guarantees a remarkable day / night thermal excursion, fundamental element in the development of finer and more elegant perfumes.

3 MAIN TYPES OF SOIL: Sandy (Lessona), Rocky of ancient volcanic origin (Gattinara, Bramaterra and Boca), alluvial moraine (Ghemme, Sizzano and Fara).

The acidic pH (4.5), common throughout the area, guarantees a less fat and alcoholic wines which translates in in greater elegance and longevity.



I VIGNETI

THE VINEYARDS

COLTIVIAMO PICCOLI APPEZZAMENTI AI PIEDI DEL MONTE ROSA in area collinare tra i 280 ed i 400 metri s.l.m. per un totale di circa 3 ettari tra i comuni di Gattinara e Lozzolo (VC), Villa del Bosco, Sostegno e Lessona (BI).

WE CULTIVATE SMALL PLOTS AT THE FOOT OF MONTE ROSA in hilly area between 280 and 400 meters above sea level for a total of about 3 hectares which extend between the municipalities of Gattinara and Lozzolo (province of Vercelli) and Villa del Bosco, Sostegno and Lessona (province of Biella).



QUALITÀ NON QUANTITÀ

I vigneti presentano **ceppi tra i 30 ed i 40 anni di età** a cui abbiamo affiancato nuove barbatelle. Prediligiamo l'uso del filare a **"Guyot"** e **"doppio Guyot"** e basse rese (60qli/ettaro) a cui operiamo un'ulteriore selezione con la **raccolta** esclusivamente **manuale**.

QUALITY NOT QUANTITY

The vineyards have stocks vines between 30 and 40 years of age at which we have flanked new cuttings. We prefer the use of the "Guyot" and "Double Guyot" rows and low yields (60 quintals/hectare) to which we operate a further selection with exclusively manual harvesting.



I VIGNETI

THE VINEYARDS

SUOLI VULCANICI

Acidi, composti da porfidi rossastri, quarzi, argille e sabbie brune. Un patrimonio unico lasciatoci dall'antico "supervulcano della Valsesia". Il pH in media è molto basso con valore 4,5, tra l'acido ed il peracido. Un'ulteriore differenza con le Langhe è appunto rappresentata da questo valore che in quell'area è notoriamente più neutro/alcalino posizionandosi tra 7 e 8.

IL RISPETTO PER LA NATURA

È questo il principio che seguiamo per ridurre al massimo i trattamenti fitosanitari in vigneto attraverso le pratiche della Lotta Guidata, l'assenza di diserbo chimico e l'uso di prodotti a basso impatto ambientale.

VOLCANIC SOILS

Acid soils, composed of reddish porphyry, quartz, clays and brown sands. A unique heritage left us by the ancient "supervolcano of Valsesia". The pH is on average very low with a value of about 4.5, between acid and peracid.

This characteristic represents another of the differences with the Langhe area where this value tends to more neutral/alkaline levels settling between 7 and 8 pH.

RESPECT FOR NATURE

This is the principle we follow to minimize the use of phytosanitary treatments in our vineyards and that translates in absence of chemical weeding practices and the use of low environmental impact products.





CANTINA

CELLAR



DIAMO TEMPO AL TEMPO

Il nebbiolo ha bisogno di anni per trovare il suo equilibrio, per questo non abbiamo fretta e lasciamo che ogni vino si esprima senza forzature. Pulizia, controllo della temperatura ed il minor contatto possibile con l'ossigeno in fase di travaso sono i principali accorgimenti che utilizziamo nella nostra cantina.

RISPETTO PER LA SALUTE

I primi consumatori dei nostri prodotti siamo noi! Ecco perché manteniamo i livelli di solfiti nei nostri vini ad un livello basso, in media 65-75mg/lt.

WE GIVE TIME TO TIME

Nebbiolo needs years to find its balance, for this reason we work slowly letting each wine express itself without forcing it. Cleanliness, temperature control and the shortest contact with oxygen possible are the main precautions we use .

RESPECT FOR HEALTH

We are the first consumers of our products! This is one of the reasons why we decide to maintain sulphite levels in our wines low, in average 65-75 mg/lt.





CANTINA CELLAR

TINI D'ACCIAIO INOX per la fase di fermentazione e macerazione, favorendo contatti sulle bucce tra i 15 ed i 22 giorni, per estrazioni ottimali.

STAINLESS STEEL TANKS are used for the fermentation and maceration phase favoring long contact with the skins between 15 - 22 days for an optimal extractio.



LUNGI RIPOSI IN LEGNO per l'invecchiamento sfruttando tonneau usati di rovere francese e botti grandi di rovere austriaco da 26 ettolitri.

LONG WOODEN RESTS used french oak tonneau and 26hl austrian barrels.



AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA di almeno 3/6 mesi dall'imbottigliamento prima della messa in commercio.

REFINING IN THE BOTTLE lasts at least from 3 to 6 months before releasing our wine on the market.





I NOSTRI VINI

OUR WINES





I COSTE DELLA SESIA DOC

COSTE DELLA SESIA DOC

Sono **l'espressione** più **giovane** e **fresca** dell'**Alto Piemonte**: la **DOC** è piuttosto estesa e racchiude tutti vini prodotti sulla sponda Ovest del fiume Sesia tra Vercelli e Biella.

I **Coste** sono vini più **semplici, versatili** che vantano prezzi contenuti, ma non per questo si tratta di prodotti meno interessanti: sono ideali per la miscita senza rinunciare alla tipicità dei vitigni autoctoni ed all'eleganza tipica di questo territorio.

They represent the youngest and freshest expression of Alto Piemonte: the quite extended DOC which reunites all the wines produced between Vercelli and Biella, west of the Sesia river.

Coste are simple and versatile wines which have lower prices but this doesn't mean they are less interesting: they are ideal for drink an easier glass of wine without losing the autochthonous variety typicalities nor the elegance bond to this territory.



CATERINA

COSTE DELLA SESIA DOC - ROSATO



UVE AUTOCTONE LOCALI

AUTOCTONOUS LOCAL GRAPES



FERMENTAZIONE A BASSE TEMPERATURE E 6 MESI DI AFFINAMENTO IN ACCIAIO

LOW TEMPERATURE FERMENTATION AND 6 MONTHS REST IN STAINLESS STEEL



FLOREALE E FRAGRANTE, IDEALE CON ANTIPASTI DI TERRA E DI MARE

FRUITY AND FRAGRANT, IDEAL WITH LAND AND SEA APETIZERS

Prima annata di produzione: 2019
Zona di produzione: LOZZOLO, VILLA DEL BOSCO e SOSTEGNO
Età dei vigneti: circa 40 anni
Esposizione: Sud-Ovest/Sud-Est
Sistema di allevamento: Guyot classico
Altitudine: 270-380 metri s.l.m.
Resa media: 90 q.li/ettaro
Terreno: suolo caratterizzato da PH acido costituito da sabbie e rocce di origine vulcanica di colore rosso bruno
Epoca di vendemmia: fine settembre inizio ottobre, i grappoli vengono raccolti leggermente in anticipo rispetto alla piena maturazione per mantenere il corretto rapporto tra acidità e zuccheri
Vinificazione:

- Diraspa pigiatura
- Criomacerazione di circa 2-3 ore
- Macerazione: 2/3 ore a freddo
- Rapido travaso per eliminare le fecce più grossolane e fermentazione a bassa temperatura
- Invecchiamento: 4 mesi in acciaio
- Stabilizzazione a freddo e filtrazione prima dell'imbottigliamento
- Affinamento in bottiglia: circa 2 mesi

Attitudine all'invecchiamento: 3 anni

First year produced: 2019
Production area: LOZZOLO, VILLA DEL BOSCO and SOSTEGNO
Average age of vines: about 40 years
Exposure to sunlight: South-West/South-East
Vine training technique: Guyot
Altitude: between 270-380 meters on the sea level.
Grapes yield: 90 quintals/ha
Soil type: large blocks of red-brown coloured quartz and porphyry with one of the lowest pH in the region
Harvest date: end of September – beginning of October, the grapes are harvested slightly earlier than full ripening to maintain the correct balance between acidity and sugars
Wine making:

- Destemming - Crushing
- Cryomaceration for about 2-3 hours
- Maceration: 2/3 hours cold
- Quick transfer to eliminate the coarsest lees Low temperature fermentation
- Stainless steel vats 4 months rest
- Cold stabilization and filtration before bottling
- Refining in bottle of about 2 months

Ageing potential: over 3 years



LEANDRO

COSTE DELLA SESIA DOC - ROSSO



80% NEBBIOLO
10% VESPOLINA
10% CROATINA



6 MESI DI INVECCHIAMENTO IN BOTTE GRANDE DI ROVERE AUSTRIACO

AGEING 6 MONTHS IN BIG AUSTRIAN BARRELS



IDEALE ANTIPASTI DI TERRA, PRIMI PIATTI E SECONDI, IDEALE A TUTTO PASTO

STARTERS, FIRST OR MAIN COURSES IS A VERSATILE WINE

Prima annata di produzione: 2016

Zona di produzione: LOZZOLO, VILLA DEL BOSCO e SOSTEGNO

Età dei vigneti: circa 40 anni

Esposizione: Sud-Ovest/Sud-Est

Sistema di allevamento: Guyot classico

Altitudine: 270-380 metri s.l.m.

Resa media: 60 q.li/ettaro

Terreno: suolo caratterizzato da PH acido costituito da sabbie e rocce di origine vulcanica di colore rosso bruno

Epoca di vendemmia: da metà settembre a metà ottobre

Vinificazione:

- Diraspa pigiatura
- Fermentazione in acciaio con rimontaggi e délestage
- Macerazione: tra i 15 ed 22 giorni
- Fermentazione malolattica durante la primavera successiva

Attitudine all'invecchiamento: 8/10 anni

First year produced: 2016

Production area: LOZZOLO, VILLA DEL BOSCO and SOSTEGNO

Average age of vines: about 40 years

Exposure to sunlight: South-West/South-East

Vine training technique: Guyot

Altitude: between 270-380 meters on the sea level.

Grapes yield: 60 quintals/ha

Soil type: acidic soil composed by volcanic, red coloured, sands and rocks

Harvest date: between half of september and half of october

Wine making:

- Destemming - Crushing
- Fermentation in stainless steel vats with pumping over and délestage
- Maceration: between 15 and 22 days
- Malolactic fermentation during the following spring time

Ageing potential: 8/10 years



SANDRÌN

COSTE DELLA SESIA DOC - NEBBIOLO



100% NEBBIOLO



INVECCHIAMENTO IN TONNEAU DA 500 LT DI ROVERE FRANCESE DI SECONDO PASSAGGIO

AGEING IN 500 LT USED, FRENCH OAK TONNEAU



ROBUSTO MA DAI TANNINI MORBIDI, OTTIMO CON PRIMI E SECONDI A BASE DI CARNI ROSSE

STURDY BUT WITH SOFT TANNINS, PERFECT WITH RED MEATS FIRST AND SECOND COURSES

Prima annata di produzione: 2017

Zona di produzione: GATTINARA e LOZZOLO

Età dei vigneti: circa 40 anni

Esposizione: Sud-Ovest/Sud-Est

Sistema di allevamento: Guyot classico

Altitudine: 270-380 metri s.l.m.

Resa media: 60 q.li/ettaro

Terreno: il suolo presenta grossi blocchi di quarzi e porfidi dal colore rosso bruno dal ph tra i più bassi della regione

Epoca di vendemmia: prima metà di ottobre

Vinificazione:

- Diraspa pigiatura
- Fermentazione in acciaio con rimontaggi e delestage
- Macerazione: tra i 15 ed 22 giorni
- Fermentazione malolattica in legno durante la primavera successiva
- Affinamento: invecchiamento tra i 12 ed i 18 mesi in tonneau da 500 lt di rovere francese di secondo passaggio

Attitudine all'invecchiamento: 15 anni

First year produced: 2017

Production area: GATTINARA and LOZZOLO

Average age of vines: about 40 years

Exposure to sunlight: South-West/South-East

Vine training technique: Guyot

Altitude: between 270-380 meters on the sea level.

Grapes yield: 60 quintals/ha

Soil type: large block of red-brown coloured quartz and porphyry with one of the lowest pH in the region

Harvest date: first half of october

Wine making:

- Destemming - Crushing
- Fermentation in stainless steel vats with pumping over and déléstage
- Maceration: between 15 and 22 days
- Malolactic fermentation in wood during the following spring time
- Maturation: aged between 12 and 18 months in 500 lt used, french oak tonneau

Ageing potential: 15 years



GATTINARA E BRAMATERRA

GATTINARA E BRAMATERRA

Sono due tra le DOC storiche di maggior pregio dell'Alto Piemonte, non a caso gli areali di produzione sono confinanti ed il comune denominatore è proprio il Nebbiolo. Il Gattinara (DOC dal '67, DOCG dal '90) è la denominazione più estesa con circa un centinaio di ettari iscritti al disciplinare severissimo che impone come confine il solo territorio comunale. **Il Bramaterra (DOC dal '79) presenta invece un'areale decisamente più grande tra la provincia di Vercelli e Biella ma con meno superficie vitata (circa una trentina di ettari complessivi)**

Il Gattinara tende ad essere più introverso: di colore rubino scarico tendente al granato con note balsamiche, tannini fitti. Il Bramaterra risulta naturalmente più morbido, di un rubino intenso e dai profumi speziati tipici della vespolina, il tutto unito alla struttura del nebbiolo.

We are talking of two of the most valuable historical DOC in Alto Piemonte. The production areas are close to each other and the common denominator is exactly Nebbiolo. The Gattinara (DOC since '67, DOCG since '90) is the largest denomination with about 100 hectares inserted in a very strict specification which limits the production area to the municipal boundaries. Bramaterra disciplinary (DOC since '79) allows a bigger area between the Biella and Vercelli provinces but have less hectares of vineyards (around 30 ha).

Gattinara tends to be a more introvert wine: light ruby colored tending to garnet with balsamic notes, dense tannins. Bramaterra turns out naturally softer, with an intense ruby colour and the typical spiced scents of vespolina molten to the structure of Nebbiolo.



TIMOTEO

GATTINARA



100% NEBBIOLO



35 MESI COMPLESSIVI DI CUI 24 IN BOTTI DI ROVERE FRANCESE DA 500 LITRI

35 MONTHS OF OVERALL REST OF WHICH 24 IN FRENCH OAK 500 LT. BARRELS



ELEGANTE E AUSTERO, OTTIMO IN ABBINAMENTO A SELVAGGINA E FORMAGGI STAGIONATI

ELEGANT AND AUSTERE, EXCELLENT PAIRED WITH GAME MEAT AND SEASONED CHEESES

Prima annata di produzione: 2014

Zona di produzione: GATTINARA

Età dei vigneti: circa 40 anni

Esposizione: Sud-Ovest/Sud-Est

Sistema di allevamento: Guyot classico

Altitudine: 270-380 metri s.l.m.

Resa media: 60 q.li/ettaro

Terreno: il suolo presenta grossi blocchi di quarzi e porfidi dal colore rosso bruno dal ph tra i più bassi della regione

Epoca di vendemmia: prima metà di ottobre

Vinificazione:

- Diraspa pigiatura
- Fermentazione in acciaio con rimontaggi e delestage
- Macerazione: tra i 15 ed 22 giorni durante la primavera successiva
- Affinamento di minimo 35 mesi di cui 24 in tonneau di rovere francese di secondo passaggio a cui segue riposo in bottiglia prima della commercializzazione

Attitudine all'invecchiamento: 20 anni

First year produced: 2014

Production area: GATTINARA

Average age of vines: about 40 years

Exposure to sunlight: South-West/South-East

Vine training technique: Guyot

Altitude: between 270-380 meters on the sea level.

Grapes yield: 60 quintals/ha

Soil type: large block of red-brown coloured quartz and porphyry with one of the lowest pH in the region

Harvest date: first half of october

Wine making:

- Destemming - Crushing
- Fermentation in stainless steel vats with pumping over and déléstage
- Maceration: between 15 and 22 days
- Malolactic fermentation in wood during the following spring time
- Maturation: 35 month of which 24 in second passage tonneau

Ageing potential: 20 years



GERVASIO

BRAMATERRA



80% NEBBIOLO
10% VESPOLINA
10% CROATINA



**INVECCHIAMENTO DI 22 MESI DI CUI 18 IN BOTTE
GRANDE DI ROVERE AUSTRIACO**
AGEING OF 22 MONTHS, 18 IN BIG AUSTRIAN BARRELS



**MORBIDO E PIACEVOLMENTE SPEZIATO, IDEALE
CON CARNI ROSSE, ARROSTI E STUFATI**
*SOFT AND PLEASANTLY SPICED, OPTIMAL WITH RED
MEATS, ROASTS AND STEWS*

Prima annata di produzione: 2015
Zona di produzione: LOZZOLO, VILLA
DEL BOSCO e SOSTEGNO
Età dei vigneti: circa 40 anni
Esposizione: Sud-Ovest/Sud-Est
Sistema di allevamento: Guyot classico
Altitudine: 270-380 metri s.l.m.
Resa media: 60 q.li/ettaro
Terreno: suolo caratterizzato da PH acido
costituito da sabbie e rocce di origine
vulcanica di colore rosso bruno
Epoca di vendemmia: da metà settembre
a metà ottobre

Vinificazione:

- Diraspa pigiatura
- Fermentazione in acciaio con rimontaggi e delestage
- Macerazione: tra i 15 ed 22 giorni
- Fermentazione malolattica durante la primavera successiva
- Affinamento: Breve passaggio in tonneaux di rovere francese a cui segue ulteriore affinamento in bottiglia prima della messa in commercio

Attitudine all'invecchiamento: 20 anni

First year produced: 2015
Production area: LOZZOLO, VILLA DEL
BOSCO and SOSTEGNO
Average age of vines: about 40 years
Exposure to sunlight: South-West/South-
East
Vine training technique: Guyot
Altitude: between 270-380 meters on the
sea level.
Grapes yield: 60 quintals/ha
Soil type: acidic soil composed by
vulcanic, red coloured, sands and rocks
Harvest date: between half of september
and half of october

Wine making:

- Destemming - Crushing
- Fermentation in stainless steel vats with pumping over and déléstage
- Maceration: between 15 and 22 days
- Malolactic fermentation in wood during the following spring time
- Maturation: 22 months of wick 18 in tonneaux

Ageing potential: 20 years



GAGGIANO srl
Società Agricola

Via IV Novembre 89
13853 - Lessona (BI) - Italy
P.I. / C.F. 02616010027

VISITA
CANTINAGAGGIANO.IT