

SCHEDA VINI - WINE DATASHEET



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

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

**DELSIGNORE**  
. AZIENDA . VITIVINICOLA .

## OUR WINE SINCE 1960

At the end of the second world war, the Nervi Family are the owners of vineyards in Gattinara, and are dedicated to the production of wine. Elsa Nervi marries Attilio Delsignore, he too producer of a wine then known as "Spanna". Their combined properties result in five hectares of luxuriant vineyards: Permolone, Lurghe, Sottomonte, Molsino, Villino. The outcome is a tablewine of excellent quality, but Attilio is far-sighted and, in spite of the two families' traditions, decides to work towards producing a vintage wine.

In 1960 he bottles wine under his own name and his "Nervi-Delsignore" Spanna comes to life.

He then becomes a member of the Gattinara Vineyard Co-operative, protecting the Controlled Denomination of Origin (D.O.C.). In 1973 Attilio wins a Gold Medal in the Stampa Sera "Concorso Vini Pregiati del Piemonte e della Valle d'Aosta" (Excellent Wines of Piedmont and Valle d'Aosta contest) with his 1967 Gattinara D.O.C..

After a decade of successful activity, health problems force him to abandon the production of wine but his attachment to his land and his persevering nature lead him to continue growing grapes in the vineyards which today belong to his descendants.

Today the Cantina Delsignore continues this exciting journey with the dedication and tenacity inherited from the founder, Attilio Delsignore.

*At the end of the second world war, the Nervi Family are the owners of vineyards in Gattinara, and are dedicated to the production of wine. Elsa Nervi marries Attilio Delsignore, he too producer of a wine then known as "Spanna". Their combined properties result in five hectares of luxuriant vineyards: Permolone, Lurghe, Sottomonte, Molsino, Villino.*

*The outcome is a tablewine of excellent quality, but Attilio is far-sighted and, in spite of the two families' traditions, decides to work towards producing a vintage wine.*

*In 1960 he bottles wine under his own name and his "Nervi-Delsignore" Spanna comes to life. He then becomes a member of the Gattinara Vineyard Co-operative, protecting the Controlled Denomination of Origin (D.O.C.).*

*In 1973 Attilio wins a Gold Medal in the Stampa Sera "Concorso Vini Pregiati del Piemonte e della Valle d'Aosta" (Excellent Wines of Piedmont and Valle d'Aosta contest) with his 1967 Gattinara D.O.C..*

*After a decade of successful activity, health problems force him to abandon the production of wine but his attachment to his land and his persevering nature lead him to continue growing grapes in the vineyards which today belong to his descendants.*

*Today the Cantina Delsignore continues this exciting journey with the dedication and tenacity inherited from the founder, Attilio Delsignore.*



# DELSIGNORE

. AZIENDA VITIVINICOLA .

## Borgofranco

### GATTINARA DOCG RISERVA



## ITA

UVE	Nebbiolo (localmente detto Spanna)
TERRENI	Collinari – Derivanti dallo sgretolamento di rocce di origine vulcanica trasformatesi in porfidi, graniti, spiccata mineralità per lo più ferrosa – A reazione acida.
MATURAZIONE E AFFINAMENTO	almeno 42 mesi in tonneau di rovere da 5hl – ulteriore maturazione in acciaio e bottiglia
POTENZIALITA' INVECCHIAMENTO	oltre 15 anni
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°C
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
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.

GRAPES	Nebbiolo (locally called Spanna)
SOILS	Hilly – Resulting from the crumbling of rocks of volcanic origin, transformed into porphyry, granite, rich in minerals and particularly iron – Acidic reaction
MATURATION AND REFINEMENT	At least 42 months in 5hl oak tonneau – Further maturation in steel and bottle
AGEING POTENTIAL	over 15 years
SERVING TEMPERATURE	18/20°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
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.

## EN

# DELSIGNORE

. AZIENDA . VITIVINICOLA .

## Il putto

### GATTINARA DOCG



## ITA

UVE	Nebbiolo (localmente detto Spanna)
TERRENI	Collinari – Derivanti dallo sgretolamento di rocce di origine vulcanica trasformatesi in porfidi, graniti, spiccata mineralità per lo più ferrosa – A reazione acida.
MATURAZIONE E AFFINAMENTO	almeno 26 mesi in botti di rovere da 20hl – ulteriore maturazione in acciaio e bottiglia
POTENZIALITA' INVECCHIAMENTO	oltre 15 anni
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°C
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
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.

GRAPES	Nebbiolo (locally called Spanna)
SOILS	Hilly – Resulting from the crumbling of rocks of volcanic origin, transformed into porphyry, granite, rich in minerals and particularly iron – Acidic reaction
MATURATION AND REFINEMENT	At least 26 months in 20hl oak barrels – Further maturation in steel and bottle
AGEING POTENTIAL	over 15 years
SERVING TEMPERATURE	18/20°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
FORM OF CULTIVATION	Guyot
PLANTING DENSITY (VINE/HA)	3500
YIELD/HA	45 hl
HARVEST	Manual with bunch selection – End of September/Oktober
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.

## EN

# DELSIGNORE

. AZIENDA VITIVINICOLA .

## La Crotta

### COSTE DELLA SESIA DOC SPANNA (NEBBIOLO)



## ITA

UVE	Nebbiolo (localmente detto Spanna)
TERRENI	Collinari – Derivanti dallo sgretolamento di rocce di origine vulcanica trasformatesi in porfidi, graniti, spiccata mineralità per lo più ferrosa – A reazione acida.
MATURAZIONE E AFFINAMENTO	almeno 10 mesi in tonneau di rovere da 4hl dal 4/5° passaggio – ulteriore maturazione in acciaio e bottiglia
POTENZIALITA' INVECCHIAMENTO	8/12 anni
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°C
TOPONIMO, ETA' E ALTITUDINE (MT SLM) VIGNETI	in Gattinara: Piantesio – 30/60 – 280/350 Villetto – 30 – 300
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.
GRAPES	Nebbiolo (locally called Spanna)
SOILS	Hilly – Resulting from the crumbling of rocks of volcanic origin, transformed into porphyry, granite, rich in minerals and particularly iron – Acidic reaction
MATURATION AND REFINEMENT	At least 10 months in 4hl oak tonneaux from the 4th/5th passage – Further maturation in steel and bottle
AGEING POTENTIAL	8/12 years
SERVING TEMPERATURE	18°C
TOPONYM, AGE AND ALTITUDE (MT MSL) OF THE VINEYARDS	in Gattinara: Piantesio – 30/60 – 280/350 Villetto – 30 – 300
FORM OF CULTIVATION	Guyot
PLANTING DENSITY (VINE/HA)	3500
YIELD/HA	55 hl
HARVEST	Manual with bunch selection – End of September/Oktober
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.

## EN

# DELSIGNORE

. AZIENDA . VITIVINICOLA .

## La Grazia

### COSTE DELLA SESIA DOC ROSATO



## ITA

UVE	80/85% Nebbiolo (localmente detto Spanna) – 15/20% Uva Rara
TERRENI	Bassa collina – Di origine vulcanica – Con maggiore componente limosa/argillosa e buona mineralità – A reazione acida
MATURAZIONE E AFFINAMENTO	5 mesi di maturazione in acciaio inox
POTENZIALITA' INVECCHIAMENTO	3/4 anni
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12°C
TOPONIMO, ETA' E ALTITUDINE (MT SLM) VIGNETI	in Gattinara: Piantesio – 30/60 – 280/350 Villetto – 30 – 300
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.
GRAPES	80/85% Nebbiolo locally called) – 15/20% Uva Rara
SOILS	Low hill – Of volcanic origin – With greater silty/clayey component and good minerality – Acidic reaction
MATURATION AND REFINEMENT	5 months of maturation in stainless steel
AGEING POTENTIAL	3/4 years
SERVING TEMPERATURE	12°C
TOPONYM, AGE AND ALTITUDE (MT MSL) OF THE VINEYARDS	in Gattinara: Piantesio – 30/60 – 280/350 Villetto – 30 – 300
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.

## EN

# DELSIGNORE

. AZIENDA . VITIVINICOLA .

## Rosè

### SPUMANTE METODO CLASSICO ROSATO MILLESIMATO EXTRA BRUT



## ITA

UVE	Nebbiolo (localmente detto Spanna)
TERRENI	Bassa collina - Di origine vulcanica - Con maggiore componente limosa/argillosa e buona mineralità - A reazione acida
MATURAZIONE E AFFINAMENTO	almeno 12 mesi sui lieviti
POTENZIALITA' INVECCHIAMENTO	5/10 anni
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8/10°C
TOPONIMO, ETA' E ALTITUDINE (MT SLM) VIGNETI	in Gattinara: Piantesio - 30/60 - 280/350 Villette - 30 - 300
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.
GRAPES	Nebbiolo (locally called Spanna)
SOILS	Low hill - Of volcanic origin - With greater silty/clayey component and good minerality - Acidic reaction
MATURATION AND REFINEMENT	at least 12 months on the yeasts
AGEING POTENTIAL	5/10 years
SERVING TEMPERATURE	8/10°C
TOPONYM, AGE AND ALTITUDE (MT MSL) OF THE VINEYARDS	in Gattinara: Piantesio - 30/60 - 280/350 Villette - 30 - 300
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.

## EN

# DELSIGNORE

. AZIENDA . VITIVINICOLA .

## Mecco

### SPUMANTE METODO CLASSICO ROSATO MILLESIMATO DOSAGGIO ZERO



## ITA

UVE	Nebbiolo (localmente detto Spanna)
TERRENI	Bassa collina - Di origine vulcanica - Con maggiore componente limosa/argillosa e buona mineralità - A reazione acida
MATURAZIONE E AFFINAMENTO	almeno 48 mesi sui lieviti
POTENZIALITA' INVECCHIAMENTO	10/15 anni
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8/10°C
TOPONIMO, ETA' E ALTITUDINE (MT SLM) VIGNETI	in Gattinara: Piantesio - 30/60 - 280/350 Villette - 30 - 300
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.
GRAPES	Nebbiolo (locally called Spanna)
SOILS	Low hill - Of volcanic origin - With greater silty/clayey component and good minerality - Acidic reaction
MATURATION AND REFINEMENT	at least 48 months on the yeasts
AGEING POTENTIAL	10/15 years
SERVING TEMPERATURE	8/10°C
TOPONYM, AGE AND ALTITUDE (MT MSL) OF THE VINEYARDS	in Gattinara: Piantesio - 30/60 - 280/350 Villette - 30 - 300
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.

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

