



Gaggino

1924

UNA STORIA DI PASSIONI

"Da oltre un secolo, la **passione per il vino** scorre **nelle vene della nostra famiglia**. Negli anni '20, Tommaso, un vero **visionario**, getta le fondamenta di una **tradizione vinicola duratura**, trasmettendo il suo **amore per il vino** di generazione in generazione."

"For more than a century, a **passion for wine** has run through **the veins of our family**. In the 1920s, Tommaso, a true **visionary**, laid the foundation for an **enduring winemaking tradition**, passing on his **love of wine** from generation to generation."

SHOP

Acquista tutti i **nostri vini** e ricevili
comodamente a casa tua!

Shop all our **wines** and get them **conveniently
delivered to your door!**

www.gaggino.it

DEGUSTAZIONI /WINE TASTING

Prenota ORA una visita speciale,
scopri tutte le nostre **proposte!**

Book NOW a special visit,
discover all our **proposals!**

www.gaggino.it

+39 0143 822 345

+39 389 544 9656

PIEMONTE DOC BARBERA

Uve /grapes : Barbera
Grado alcolico: 13% vol

Colore: rosso

/color: red

Profumo: vinoso

/scent: vinous

Gusto: asciutto

/taste: dry

Temperatura di degustazione

/tasting temperature : 16-18 °C



DOLCETTO DI OVADA DOC

Uve /grapes : **Dolcetto**
Grado alcolico: **13% vol**

Colore: **rosso rubino**
/color: rubin red
Profumo: **caratteristico, vinoso**
/scent: characteristic, vinous
Gusto: **asciutto, morbido,
fruttato e mandorlato**
/taste: dry, soft, fruity and almondy

Temperatura di degustazione
/tasting temperature : **16-18 °C**



PIEMONTE DOC CORTESE

Uve /grapes : **Cortese**
Grado alcolico: **12,5% vol**

Colore: **paglierino chiaro**
/color: light straw

Profumo: **caratteristico,
delicato**

/scent: characteristic, delicate

Gusto: **sapido ed armonico**

/taste: savory and harmonious

Temperatura di degustazione

/tasting temperature : **8-10 °C**



PIEMONTE DOC CHARDONNAY

Uve /grapes : **Chardonnay**
Grado alcolico: **13% vol**

Colore: **giallo paglierino**
/color: straw yellow

Profumo: **leggero**
/scent: fine

Gusto: **morbido e vellutato**
/taste: soft and smooth

Temperatura di degustazione
/tasting temperature : **8-10 °C**



SEDÌCI DOLCETTO DI OVADA DOC

Uve /grapes : **Dolcetto**
Grado alcolico: **13,5% vol**

Colore: **rosso rubino, talvolta
con riflessi violacei**

/color: **ruby red, sometimes
with purple shades**

Profumo: **vinoso, dal
profumo caratteristico**

/scent: **vinous, characteristic**

Gusto: **asciutto, morbido,
fruttato e mandorlato**

/taste: **dry, soft, fruit and almonded**

Temperatura di degustazione

/tasting temperature : **16-18 °C**



LAZZARINA BARBERA DEL MONFERRATO DOC

Uve /grapes : **Barbera**
Grado alcolico: **14% vol**

Colore: **rosso rubino più o
meno intenso**

/color: **ruby and red more or less
intense**

Profumo: **vinoso, caratteristico**

/scent: **vinous, characteristic**

Gusto: **asciutto,
mediamente di corpo**

/taste: **dry with medium body**

Temperatura di degustazione

/tasting temperature : **16-18 °C**



MONFERRATO DOC NEBBIOLO

Uve /grapes : **Nebbiolo**
Grado alcolico: **13,5% vol**

Colore: **rosso tendente al granato con l'invecchiamento**
/color: red tending to garnet with aging
Profumo: **fruttato e caratteristico**
/scent: fruity and characteristic
Gusto: **secco, armonico**
/taste: dry and harmonious

Temperatura di degustazione
/tasting temperature : 16-18 °C



GAVI DOCG

Uve /grapes : **Cortese**
Grado alcolico: **12,5% vol**

Colore: **giallo paglierino**
/color: straw yellow

Profumo: **caratteristico e delicato**

/scent: characteristic and delicate

Gusto: **secco ed armonico**
/taste: dry and harmonious

Temperatura di degustazione
/tasting temperature : **8-10 °C**



PAGLIUZZA PIEMONTE DOC BIANCO

Uve /grapes : **Bacca bianca**
Grado alcolico: **13% vol**

Colore: **giallo paglierino**
/color: straw yellow
Profumo: **intenso e gradevole**
/scent: intense and pleasant
Gusto: **fresco, secco e amabile**
/taste: fresh, dry and slightly

Temperatura di degustazione
/tasting temperature : 8-10 °C



MOSCATO D'ASTI

DOCG

Uve /grapes : **Moscato**
Grado alcolico: **5% vol**

Colore: **giallo paglierino**
/color: *straw yellow*

Profumo: **caratteristico e
fragrante di Moscato**
/scent: *characteristic of
Moscato fragrant*

Gusto: **dolce, aromatico,
talvolta vivace**
/taste: *sweet, aromatic,
sometimes lively*

Temperatura di degustazione
/tasting temperature : **6-8 °C**



SEDÌCI ROSÉ PIEMONTE DOC ROSATO

Uve /grapes : **Bacca rossa**
Grado alcolico: **13% vol**

Colore: **rosato chiaro**
/color: light rosè
Profumo: **delicato e gradevole**
/scent: delicate and pleasant
Gusto: **fresco e amabile**
/taste: fresh and slightly sweet

Temperatura di degustazione
/tasting temperature : **8-10 °C**



COURTEISA PIEMONTE DOC CORTESE - SPUMANTE

Uve /grapes : **Cortese**
Grado alcolico: **12,5% vol**

Colore: **giallo paglierino**
/color: straw yellow
Profumo: **delicato, gradevole
e persistente**

/scent: delicate, pleasant
and lingering
Gusto: **fresco, da secco ad
abboccato, piacevole**
/taste: fresh, dry to mellow, pleasant

Temperatura di degustazione
/tasting temperature : **6-8 °C**



SEDICI EXTRA DRY MILLESIMATO

Uve /grapes : **Bacca bianca**
Grado alcolico: **11,5% vol**

Colore: **giallo paglierino**
/color: straw yellow
Profumo: **intenso e gradevole**
/scent: intense and pleasant
Gusto: **morbido**
/taste: soft

Temperatura di degustazione
/tasting temperature : 6-8 °C



SEDICI ROSÉ EXTRA DRY

Uve /grapes : **Bacca rossa**
Grado alcolico: **12% vol**

Colore: **rosato chiaro**

/color: **light rosé**

Profumo: **delicato e gradevole**

/scent: **delicate and pleasant**

Gusto: **fresco, da secco ad
amabile**

/taste: **fresh, dry to slightly sweet**

Temperatura di degustazione

/tasting temperature : **6-8 °C**



CONVIVIO OVADA DOCG

Uve /grapes : **Dolcetto**
Grado alcolico: **15% vol**

Colore: **rosso rubino tendente
al granato**

/color: ruby red tending to garnet

Profumo: **vinoso**

/scent: vinous

Gusto: **asciutto con sentore
mandorlato**

/taste: dry with almond finish

Temperatura di degustazione

/tasting temperature : **16-18 °C**



TICCO - BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE DOCG

Uve /grapes : Barbera
Grado alcolico: 14% vol

Colore: rosso tendente al
granato con l'invecchiamento
/color: red tending to garnet with aging
Profumo: **intenso e caratteristico**
/scent: intense and characteristic
Gusto: **pieno, di corpo,
gradevole, invecchiato 6 mesi
in botte di legno**
/taste: full bodied, pleasant, aged for
6 months in oak barrels

Temperatura di degustazione
/tasting temperature : 16-18 °C



TENUTA GAGGINO SSA

Strada Sant'Evasio 29, Ovada (AL) 15076

www.gaggino.it

Tel. +39 0143 822 345

Cell. +39 389 544 9656

amministrazione@gaggino.it