



GABRIELE SCAGLIONE

PASSIONE PER LA TERRA

Esperienze di vigna





Chi sono / About me

L'inizio

Nasco a Canelli, una piccola cittadina del Piemonte tra Langhe e Monferrato dove è nato il primo spumante d'Italia. Circondato da colline stracolme di vigneti, non potevo fare a meno di "respirare" i profumi delle vendemmie e discutendo con i contadini cercavo di capire se anche quest'anno poteva essere una "buona annata".

La strada

Forse era una strada già segnata, ma la passione e l'amore per le cose belle, la buona cucina e ovviamente il buon vino mi hanno portato ad intraprendere questa attività da "spirito" indipendente, e di proporre al mercato prodotti di eccellenza. La selezione è la base di tutto e niente è lasciato al caso.

La ricerca

La ricerca dei terreni con una migliore esposizione, l'età dei vigneti, le basse rese, la riduzione al minimo dei trattamenti antiparassitari, tutto questo per dare origine a vini sempre più ricchi di sensazioni olfattive e gustative. Il mio grande impegno è di presentare prodotti capaci di sedurre e di esprimere emozioni.

The beginning

I was born in the region of Piemonte in a small town called Canelli which is situated between the most important wine areas of the Langhe and Monferrato – the birth place of the very first Italian sparkling wine. The rolling hills are bursting with vineyards where you can't help but "breathe in" the wonderful scent of the harvest, and witness the endless discussions between the farmers and their workers trying to determine whether it could be a "great year"!

The path

Maybe it was a path already laid out before me – the combination of my passion and love for beautiful objects, my love of good food and of course great wine – that have led me to take on this role of "independent spirit", whose work is dedicated to bringing excellent quality products to market. Rigorous selection is at the heart of everything I do – nothing is left to chance.

The research

It is a process of my constant search for land with the best soil and exposure to the sun, the optimum age of the vines that give the best quality grapes through low yields, and the absolute minimum use of pesticide treatments – all these elements combined to offer unique wines. My overriding quest and commitment is to offer products capable of seducing and expressing great emotions.





PASSIONE PER LA TERRA / PASSION FOR SOIL



ALLA SCOPERTA DE
Il Terroir

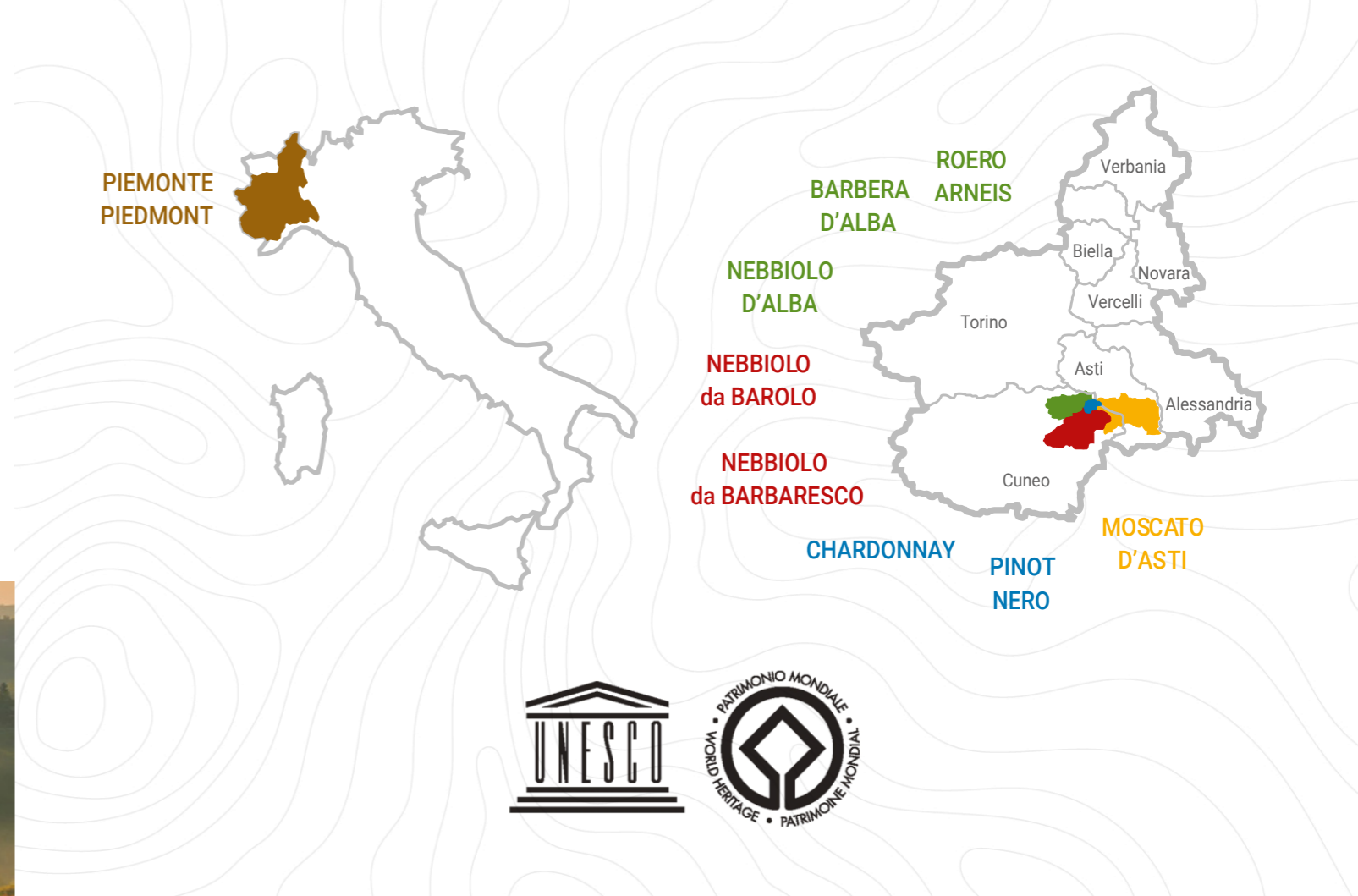
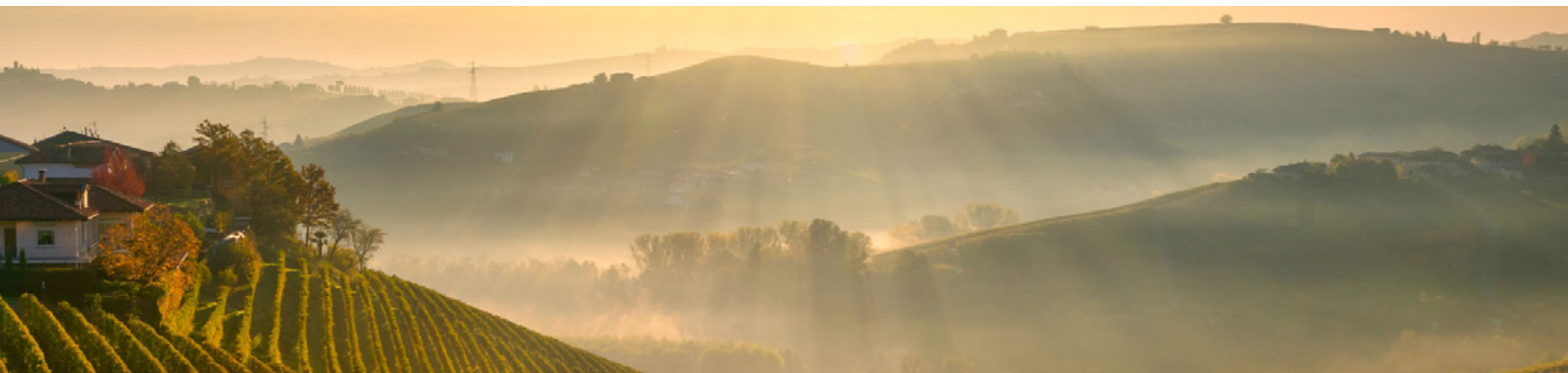
Il terroir è uno spazio geografico delimitato dove una comunità ha costruito, nel corso della storia, un sapere intellettuale collettivo di produzione, fondato su un sistema d'interazioni tra un ambiente fisico e biologico ed un insieme di fattori umani, dentro al quale gli itinerari socio-tecnici messi in gioco rivelano un'originalità, conferiscono una tipicità e generano una reputazione ad un prodotto originario di questo terroir.

Piemonte, il territorio tra Langhe, Monferrato e Roero dove nascono le mie "Esperienze di Vigna". I vini nascono da uve provenienti da circa 12 ettari di vigneti siti nel territorio di La Morra, Treiso, Castagnito, Canale, Corneliano e Santo Stefano Belbo.

DISCOVERING THE
Terroir

The terroir is a limited geographical space where a human community built in the course of history, a collective of intellectual knowledge production, based on a system of interactions between physical and biological environment and a series of human factors, within which the socio-technical itineraries put in the game reveal an originality, uniqueness and give a reputation to generate a product from this terroir.

Piemonte, the territory between the Langhe, Monferrato and Roero born where my "Vinery Experience". The wines come from grapes coming from about 12 hectares of vineyards located in the territory of La Morra, Treiso, Castagnito, Canale, Corneliano e Santo Stefano Belbo.



I Vini

Con questa gamma di prodotti ho voluto comunicare con un po' di ironia, parlando di favole e sogni di passeggiate e sensazioni o addirittura consigliando in modo eclatante un'abbinamento.

Tutto questo quasi per sdrammatizzare o eliminare alcuni schemi che il vino il più delle volte porta con sé.

Questi vini vogliono esprimere in modo netto tutte le peculiarità dei vitigni, con invecchiamenti meticolosi fatti per garantire che ogni vino esprima al meglio il proprio carattere rappresentando e parlando del territorio.



BAROLO D.O.C.G.
RISERVA



BAROLO D.O.C.G.
CASE NERE



BAROLO
D.O.C.G.



BARBARESCO
D.O.C.G.



LANGHE
D.O.C. ROSSO



LANGHE
D.O.C. NEBBIOLO



BARBERA
D'ALBA D.O.C.



LANGHE
D.O.C. BIANCO



ROERO
ARNEIS D.O.C.G.



ROERO
ARNEIS D.O.C.G.



MOSCATO
D'ASTI D.O.C.G.



BRUT ROSÉ

ALTA LANGA
D.O.C.G.

BRUT RISERVA

Wines

With this range of products I wanted to talk a bit of irony, speaking of fairy tales and dreams or even advising in striking a match.

All this almost to defuse or even eliminate some schemes that the wine most often bring with it.

These wines they want to express in a clear way all the peculiarities of the vines by aging meticulously made to ensure that each wine best expresses the character representing and speaking of the territory.



BAROLO D.O.C.G. RISERVA

Passione di Re

[KING'S PASSION]

Varietà	Nebbiolo
Pigiatura	Meccanica con diraspatura
Fermentazione	Vinificazione in rosso con controllo della temperatura e rimontaggi almeno 2 volte al giorno
Affinamento	Minimo 60 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia
Grape Variety	Nebbiolo
Pressing Grape	Grapes are crushed – mechanical
Fermentation	Red vinification with temperature control. Recycled from the bottom to the top at least twice a day
Ageing	Minimum 60 months in large Slavonian oak barrels



BAROLO D.O.C.G. CASE NERE

Passione di Re

[KING'S PASSION]

Varietà	Nebbiolo
Pigiatura	Meccanica con diraspatura
Fermentazione	Vinificazione in rosso con controllo della temperatura e follature giornaliere
Affinamento	Minimo 36 mesi in piccole botti di rovere di Slavonia
Grape Variety	Nebbiolo
Pressing Grape	Grapes are crushed – mechanical
Fermentation	Red vinification with temperature control and daily wine fulling
Ageing	Minimum 36 months in small Slavonian oak barrels



BAROLO D.O.C.G.

Passione di Re

[KING'S PASSION]

Varietà	Nebbiolo
Pigiatura	Meccanica con diraspatura
Fermentazione	Vinificazione in rosso con controllo della temperatura e rimontaggi almeno 2 volte al giorno
Affinamento	36 mesi di cui 24 in botti di rovere di Slavonia e 12 mesi in bottiglia
Grape Variety	Nebbiolo
Pressing Grape	Grapes are crushed – mechanical
Fermentation	Red vinification with temperature control. Recycled from the bottom to the top at least twice a day
Ageing	36 months – 24 months in Slavonia oak barrels and 12 months in bottled

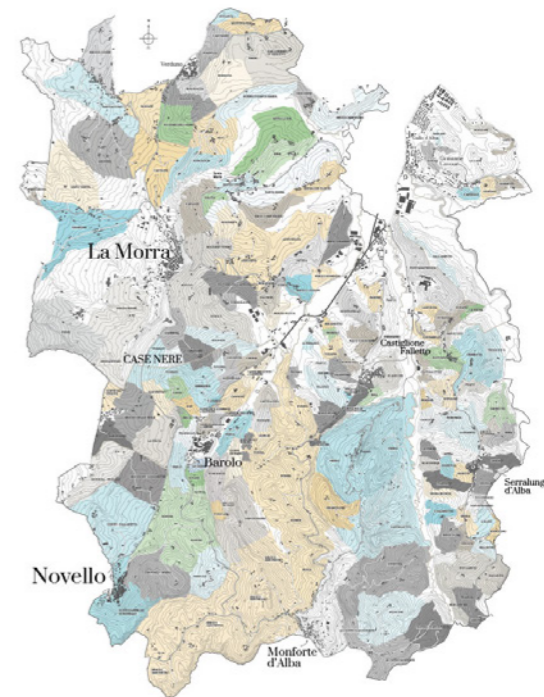
LA VIGNA / VINEYARD

La Morra

Terreno / Soil:
Calcareo-Argilloso, Elveziano / Clay-limestone Elveziano

Età media delle viti / Average age of vines: 35 anni / years

Esposizione dei vigneti / Exposure:
Sud, Sud-Ovest / South, South-West





BARBARESCO D.O.C.G.

Come un volo

[LIKE A FLIGHT]

Varietà	Nebbiolo
Pigiatura	Meccanica con diraspatura
Fermentazione	Vinificazione in rosso con controllo della temperatura e rimontaggi giornalieri
Affinamento	24 mesi di cui 12/18 mesi in botti di rovere di Slavonia e 8/10 mesi in bottiglia
Grape Variety	Nebbiolo
Pressing Grape	Grapes are crushed – mechanical
Fermentation	Red vinification with temperature control and daily wine fulling
Ageing	24 months in Slavonia oak barrels and 8/10 months in bottled

LA VIGNA / VINEYARD

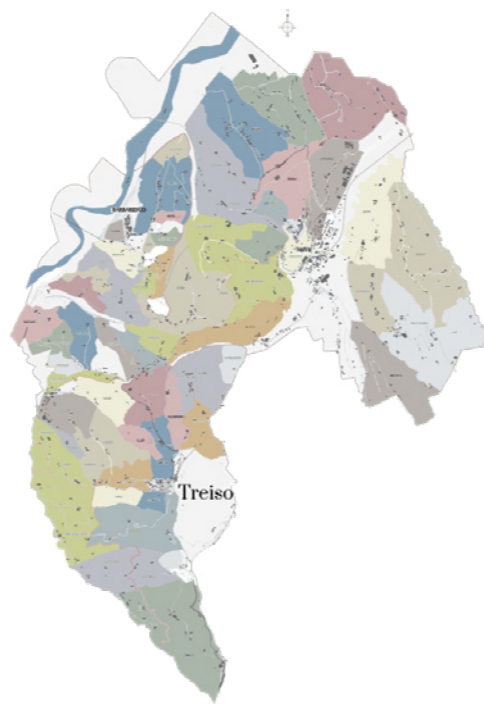
Treiso

Terreno / Soil:

Marne compatte grigie, alternati a strati di sabbia / Compact gray marls, alternating with layers of sand

Età media delle viti / Average age of vines: 28-30 anni / years

Esposizione dei vigneti / Exposure: Sud-Ovest / South-West



LANGHE D.O.C. ROSSO

Tutto dipende da dove Vuoi Andare

[IT ALL DEPENDS ON WHERE YOU WANT TO GO]

Varietà	Barbera, Nebbiolo
Pigiatura	Meccanica con diraspatura
Fermentazione	Vinificazione in rosso con controllo della temperatura e rimontaggi giornalieri
Affinamento	24 mesi in botti di rovere da Hl. 75
Grape Variety	Barbera, Nebbiolo
Pressing Grape	Grapes are crushed – mechanical
Fermentation	Red vinification with temperature control and daily wine fulling
Ageing	24 months in oak barrels Hl. 75th

LA VIGNA / VINEYARD

Canale e Castagnito

Terreno / Soil:

Calcareo-argilloso di origine marina dal colore grigio-biancastro / clay-limestone of marine origin gray-whitish

Età media delle viti / Average age of vines: 30 anni / years

Esposizione dei vigneti / Exposure: Sud-Ovest / South-West





LANGHE D.O.C. NEBBIOLO

Passeggiando in Vigna

[WALKING IN THE VINEYARDS]

Varietà	Nebbiolo
Pigiatura	Meccanica con diraspatura
Fermentazione	Vinificazione in rosso con controllo della temperatura e rimontaggi giornalieri
Affinamento	12 mesi in botti di rovere da Hl. 50
Grape Variety	Nebbiolo
Pressing Grape	Grapes are crushed – mechanical
Fermentation	Red vinification with temperature control and daily wine fulling
Ageing	12 months in oak barrels Hl. 50th

LA VIGNA / VINEYARD

Castagnito

Terreno / Soil:

Calcareo–argilloso di origine marina dal colore grigio-biancastro / clay-limestone of marine origin gray-whitish

Età media delle viti / Average age of vines: 30 anni / years

Esposizione dei vigneti / Exposure: Sud-Ovest / South-West



BARBERA D'ALBA D.O.C.

i Quattro Conigli Bianchi

[THE FOUR WHITE RABBITS]

Varietà	Barbera
Pigiatura	Meccanica con diraspatura
Fermentazione	Vinificazione in rosso con controllo della temperatura e rimontaggi giornalieri
Affinamento	18 mesi in botti di rovere da Hl. 55
Grape Variety	Barbera
Pressing Grape	Grapes are crushed – mechanical
Fermentation	Red vinification with temperature control and daily wine fulling
Ageing	18 months in oak barrels Hl. 55th

LA VIGNA / VINEYARD

Canale

Terreno / Soil:

Il suolo è di origine antichissima, caratterizzate dalle 'Rocche' di tipo sabbioso, friabile, color ocra / The soil is of ancient origin, characterized by the 'Rocche' type sandy, friable, ocher

Età media delle viti / Average age of vines: 20/30 anni / years

Esposizione dei vigneti / Exposure: Sud-Ovest / South-West





LANGHE D.O.C. BIANCO

Ellis

Varietà	Arneis, Chardonnay
Pigiatura	Meccanica con diraspatura
Fermentazione	Vinificazione del mosto con controllo della temperatura
Affinamento	L' Arneis ha un affinamento in vasche d'acciaio per 10 mesi e lo Chardonnay passato in barrique (0% nuove) per almeno 12 mesi
Grape Variety	Arneis, Chardonnay
Pressing Grape	Grapes are crushed – mechanical
Fermentation	Vinification of the must at controlled temperature
Ageing	The Arneis has a refinement in steel tanks for 10 months and the Chardonnay passed in barrels (0% new) for 12 months.



ROERO ARNEIS D.O.C.G.

Ostinatamente
[STUBBORNLY]

Varietà	Arneis
Pigiatura	Meccanica con diraspatura
Fermentazione	Vinificazione del mosto con controllo della temperatura
Affinamento	Acciaio per almeno 10 mesi
Grape Variety	Arneis, Chardonnay
Pressing Grape	Grapes are crushed – mechanical
Fermentation	Vinification of the must at controlled temperature
Ageing	Steel for at least 10 months



ROERO ARNEIS D.O.C.G.

Ottimo con il Pesce e...
[OUTSTANDING WITH FISH AND...]

Varietà	Arneis
Pigiatura	Meccanica con diraspatura
Fermentazione	Vinificazione del mosto con controllo della temperatura
Affinamento	Acciaio per almeno 6 mesi
Grape Variety	Arneis, Chardonnay
Pressing Grape	Grapes are crushed – mechanical
Fermentation	Vinification of the must at controlled temperature
Ageing	Steel for at least 6 months

LA VIGNA / VINEYARD

Corneliano

Terreno / Soil:
 Caratterizzato dalle 'Rocche' di tipo sabbioso, friabile, color ocra / The soil is of ancient origin, characterized by the 'Rocche' type sandy, friable, ochre
 Età media delle viti / Average age of vines: 15-20 anni / years
 Esposizione dei vigneti / Exposure:
 Ovest, Sud-Ovest / South / West, South-West





MOSCATO D.O.C.G.

Un buon momento...

[A GOOD TIME...]

Varietà Moscato bianco

Pigiatura Pressatura soffice

Fermentazione In vasche refrigerate per la conservazione del mosto fino all'uso

Affinamento Il mosto filtrato viene conservato in celle frigorifere ad una temperatura controllata, attorno a zero gradi centigradi, sino al momento della lavorazione per presa di spuma

Grape Variety Moscato bianco

Pressing Grape Soft pressing

Fermentation In refrigerated steel for the conservation of the must, until ready to use

Ageing The filtered must is kept in cold storage at a controlled temperature, around zero degrees celsius, until the time of processing for fermentation

LA VIGNA / VINEYARD

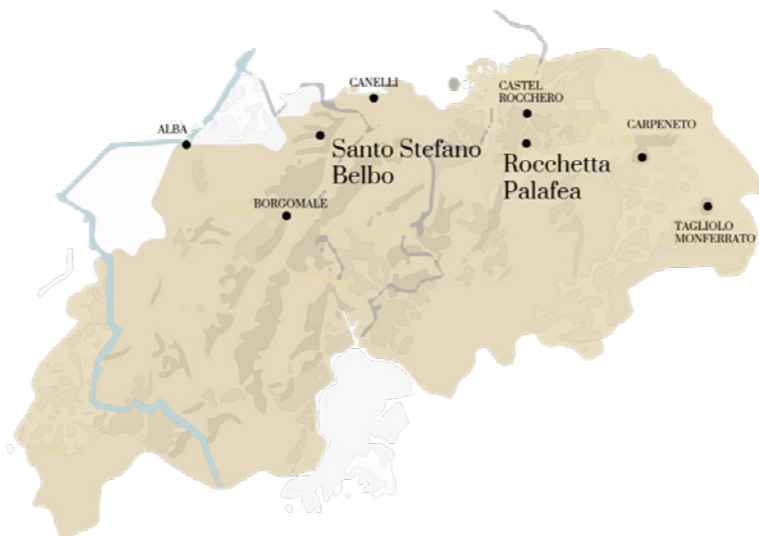
S. Stefano Belbo

Terreno / Soil:

Di origine geologica terziaria o del Miocene, di sedimentazione marina. È essenzialmente caratterizzato da marne calcaree grigio chiare e arenarie / Geological origin or tertiary Miocene, marine sedimentation. It is essentially characterized by light gray marl and sandstone (Langhiano – Serravaliano)

Età media delle viti / Average age of vines: 30-40 anni / years

Esposizione dei vigneti / Exposure: Sud-Ovest / South-West



“Tra favole, sogni e passeggiate in vigna...”



“Between fables, dream and walks in the vineyard...”

Metodo Classico

20.36.56



METODO CLASSICO - BRUT ROSÉ

M.C. Brut Rosé 20

Pressatura soffice con utilizzo del solo mosto fiore. Decantazione statica e a seguire fermentazione alcolica in acciaio per 20 giorni. Nella primavera successiva si procede al "tirage" aggiungendo zucchero e lieviti selezionati. Le bottiglie permarranno per 20 mesi in locali a temperatura controllata per svolgere la lenta seconda fermentazione, successivamente verrà effettuato il "dégorgement" con l'aggiunta di una piccola dose di "liqueur de tirage".

Soft pressing using only the free-run must. Static decantation followed by alcoholic fermentation in steel for 20 days. In the following spring we proceed to the "tirage" adding sugar and selected yeasts. The bottles will remain for 20 months in temperature-controlled rooms to carry out the slow second fermentation, then the "dégorgement" will be carried out with the addition of a small dose of "liqueur de tirage".

Varietà /
Grape Variety

Nebbiolo

Invecchiamento /
Ageing

20 mesi / month

LA VIGNA / VINEYARD

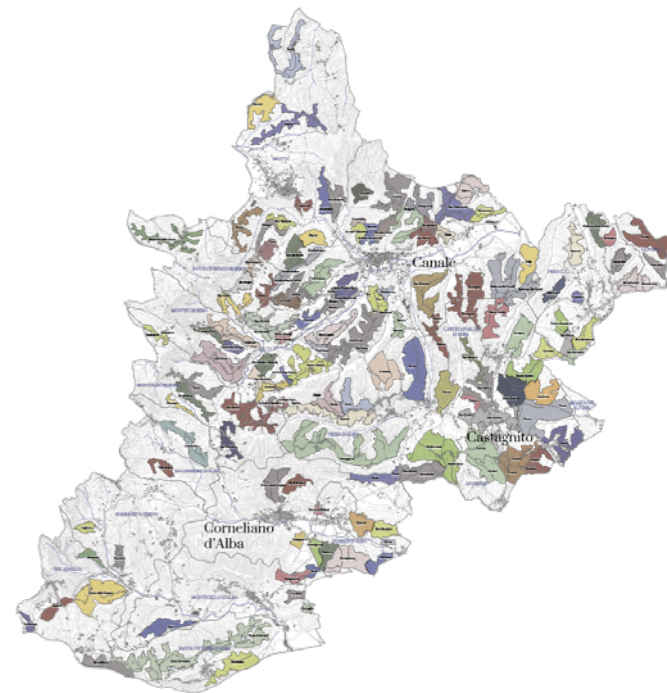
Castagnito

Terreno / Soil:

Calcareo-argilloso di origine marina dal colore grigio-biancastro /
Clay-limestone of marine origin gray-whitish

Età media delle viti / Average age of vines: 20 anni / years

Altitudine dei vigneti / Exposure: 300 m. s.l.m





ALTA LANGA D.O.C.G. M.C. 36

Pressatura soffice con eliminazione della prima frazione di pigiato (5%); decantazione statica e a seguire fermentazione alcolica in acciaio per 20 giorni. No malolattica per Chardonnay, mentre viene svolta per il Pinot Nero in Barrique di secondo passaggio. Nella primavera successiva viene creata la cuvée in seguito si procede al "tirage" aggiungendo zucchero e lieviti selezionati. Le bottiglie permarranno per 36 mesi in locali a temperatura controllata per svolgere la lenta seconda fermentazione, dopodiché verrà effettuato il "dégorgement" con l'aggiunta di una piccola dose di "liquer de tirage".

Soft pressing with removal of the first portion of the crushed grapes (5%); static decantation and follow alcoholic fermentation in steel for 20 days. No malolactic fermentation for Chardonnay, while is done for Pinot Noir in barrique second passage. In the spring following you create the cuvee. After that we proceed to "tirage" adding sugar and selected yeasts. The bottles will be located for 36 months in a temperature controlled environment to perform a slow second fermentation, after which will be carried out the "degorgment" with the addition of a small dose of "liqueur de tirage".

Varietà / Grape Variety: Chardonnay, Pinot nero

Invecchiamento / Ageing: 36 mesi / month



METODO CLASSICO - BRUT RISERVA M.C. Riserva 56

Pressatura soffice con eliminazione della prima frazione di pigiato (5%); decantazione statica e a seguire fermentazione alcolica in acciaio per 20 giorni. Viene svolta la malolattica in Barrique di secondo passaggio. Nella primavera successiva si procede al "tirage" aggiungendo zucchero e lieviti selezionati. Le bottiglie permarranno per 56 mesi in locali a temperatura controllata per svolgere la lenta seconda fermentazione, dopodiché verrà effettuato il "dégorgement" con l'aggiunta della "liquer de tirage".

Soft pressing with removal of the first portion of the crushed grapes (5%); static decantation and follow alcoholic fermentation in steel for 20 days. The malolactic fermentation is carried out in second passage Barrique. In the following spring we proceed to the "tirage" adding sugar and selected yeasts. The bottles will remain for 56 months in temperature-controlled rooms to carry out the slow second fermentation, after which the "dégorgment" will be carried out with the addition of the "liqueur de tirage".

Varietà / Grape Variety: Pinot nero

Invecchiamento / Ageing: 56 mesi / month

LA VIGNA / VINEYARD

Rocchetta Palafea

Terreno / Soil:

Marne calcaree ricche in sabbia grossolana e limo / Calcareous marl rich in coarse sand and silt

Età media delle viti / Average age of vines: 15-25 anni / years

Altitudine dei vigneti / Exposure: 450-500 m. s.l.m.





GABRIELE SCAGLIONE

ESPERIENZE DI VIGNA

Via Massimo D'Azeglio, 8 - 14053 Canelli AT Italy
Tel. 335 322 773 - info@gabrielescaglione.it - www.gabrielescaglione.it



[gabrielescaglione](https://www.instagram.com/gabrielescaglione)