



UNA STORIA NATA
NELLA TERRA DEL GAVI

LE TERRE DI STEFANO MASSONE





Gavi si colloca in quella parte del Piemonte nota come Monferrato, dove morbide colline si susseguono fino all'Appennino e al mare. Vigneti, boschi e campi regalano alla vista un territorio verde e ricco la cui produzione vinicola è caratterizzata dal vitigno Cortese.

L'influenza del vento che arriva dal mare della vicina Liguria, le caratteristiche del terreno e la sapiente cura quotidiana delle vigne consentono di produrre vini dai profumi delicati e dal gusto elegante e fresco.

Per Stefano Massone la terra del Gavi è parte della sua vita fin da quando, bambino, iniziò a seguire le orme del padre. Giorno dopo giorno, stagione dopo stagione, egli dà tutto se stesso alle sue vigne e al suo lavoro di cui è innamorato.

Quindici vigne si estendono in sei Comuni della zona DOCG, con suoli diversi, nell'alternanza tra terre bianche e calcaree e terre rosse e argillose. La differente collocazione dei vigneti permette di limitare le conseguenze delle avversità climatiche e di garantire, annata dopo annata, un alto livello qualitativo dei vini.

Da 40 anni queste differenze sono valorizzate per ottenere diverse qualità di uve Cortese, vinificate con accuratezza nella moderna cantina dell'azienda.



“Quando stappo una bottiglia, sento le stagioni
e ritrovo gli sforzi e la passione
che da sempre muovono i miei passi
in queste colline.

Il mio desiderio è che il mio vino sia testimone
del meraviglioso regalo che la natura
mi fa e che apprezzo quotidianamente”.

STEFANO MASSONE

GAVI DOCG DEL COMUNE DI GAVI

PRODOTTO DI PUNTA DELLA CANTINA.
OTTENUTO CON UNA SELEZIONE ATTENTA
DELLE MIGLIORI UVE DEL COMUNE DI GAVI.
ELEGANTE E COMPLESSO NEI PROFUMI, È
FRESCO E AVVOLGENTE AL PALATO.

*Eccellente per l'aperitivo.
Ideale con risotti, zuppe di pesce
e crostacei*

*Aprire la bottiglia
15 minuti prima di servire
alla temperatura di 10/11° C.*

Vitigno Cortese 100%



Terreno Sabbioso e calcareo con
inserimenti argillosi.



Area di Produzione Comune di Gavi. Terreno
collinare situato a circa
250/300 mt sul livello del mare



Note di degustazione Il colore è un brillante giallo
paglierino con leggeri riflessi
verdi. Delicato al naso con note
fruttate e aromi minerali,
espressi con una particolare
eleganza. Secco, croccante e
ben bilanciato. Pronto da bere,
oppure attendi un anno per
una maggiore complessità.



GAVI DOCG MASERA

GAVI AUTENTICO.
NELLA SUA SEMPLICITÀ
È FRESCO E COINVOLGENTE
AL PALATO ED È FACILE
DA ABBINARE CON LE MIGLIORI
PRESTAZIONI SENSORIALI.

*Eccellente per l'aperitivo.
Perfetto in abbinamento
con antipasti, piatti di pesce e crostacei.*

*Aprire al momento del consumo
e servire alla temperatura di 10/11° C.*

Vitigno Cortese 100%



Terreno Calcareo con
inserimenti argillosi.



Area di Produzione Sei comuni della zona DOCG,
terreni collinari situati a
250/300 mt sul livello
del mare.



Note di degustazione Il colore è un brillante giallo
paglierino con leggere tonalità
verdi. Aromi fruttati e floreali
delicati ma persistenti che
si esprimono con particolare
eleganza. Vino secco e fresco
con piacevoli note minerali.
Pronto da bere.



PIEMONTE DOC BARBERA

VINO GIOVANE, FRESCO E COINVOLGENTE.
È CARATTERIZZATO DALLA
FACILITÀ DI ABBINAMENTO.

*Ottimo per accompagnare tutto il pasto.
Particolarmente adatto a piatti
di carni rosse, pizza e pasta.*

*Consumare alla temperatura di
14/15°.*

Vitigno Minimo 85% Barbera.

Terreno Calcareo e argilloso.

Area di Produzione Terreni collinari di Nizza
Monferrato e Comuni limitrofi
a circa 200 mt di altitudine.

Note di degustazione Colore rosso rubino cristallino,
profumo vinoso con sentori
di frutta matura. Sapore secco,
di moderata acidità e buon
corpo. Pronto da bere.





LE TERRE DI STEFANO MASSONE

AZIENDA AGRICOLA MASSONE STEFANO

Via San Cristoforo 35 15060, Capriata d'Orba (AL) **PIEMONTE - ITALIA**
C.F.: MSSSFN55L22C158R, **P.IVA** 01801270065 **Tel./Fax:** 0143 468903
info@terremassone.it, www.terremassone.it