



T E N T A
GAMBARELLO





La Storia

Nel comune di Mombello Monferrato, a pochi chilometri da Casale, sorge una delle più antiche aziende agricole del territorio: la Tenuta Gambarello. Prestigioso complesso nobiliare seicentesco di architettura rurale, unisce armoniosamente l'elegante edificio residenziale ai fabbricati rustici, collegati da ampi cortili e lunghi porticati.

La residenza signorile ospita una cappella gentilizia dedicata a Santa Adelaide, eretta nel 1840 dal marchese Fabio Ricci di Cereseto e dalla moglie Giulia del Carretto di Millesimo, in occasione del matrimonio della figlia Adelaide con il conte Giacomo Nemours di Frassinello.

In suo ricordo, il Barbera del Monferrato Superiore prodotto in azienda porta oggi il nome di Adelaïdis.

Dal 1933 la Tenuta Gambarello appartiene alla famiglia Moscheni, che conduce direttamente i 140 ettari agricoli di proprietà.





Il Territorio

La Tenuta Gambarello sorge nella Val Cerrina e a pochi chilometri da Casale, nel cuore del Monferrato.

Il paese di Mombello si sviluppa su un dolce pendio collinare di fronte al Sacro Monte di Crea, che con il Santuario e le sue ventitré cappelle è patrimonio dell'umanità UNESCO. Situato su una delle alture più elevate del territorio, gode di una straordinaria vista sulle colline del Monferrato e sulla catena alpina.

La storia di questa terra affonda le radici nel II-III secolo d.C., quando sulla sponda sinistra del torrente Stura sorse un insediamento romano. Tra il IV e il VII secolo d.C. furono poi i Longobardi a stabilirsi in quest'area: nei pressi della Tenuta Gambarello, in località Mulino Nuovo, è infatti emerso un suggestivo sito archeologico romano-longobardo.



Dall'uva al vino

La vinificazione tradizionale delle uve avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.





L'evoluzione in cantina

L'affinamento avviene in botti di rovere francese e in barrique nuove.



SORJI

Barbera del Monferrato DOC

Denominazione

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Vitigno

Barbera

Resa per ettaro

80 q/ha

Prima annata

2015

Vigneto

Altitudine media: 150 m

Superficie: 3,4 ha

Anno di impianto: 2009

Vinificazione

Vendemmia tra l'ultima settimana di settembre e la prima di ottobre. Vinificazione tradizionale in acciaio a temperatura controllata per 10-12 giorni, seguita da fermentazione malolattica in botti di rovere da 20 hl.

Affinamento

15 mesi in botti di rovere e barrique di secondo passaggio, 12 mesi in acciaio e ulteriori 6 mesi in bottiglia.

Descrizione organolettica

Colore: Rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo: Intenso e fruttato, con note di frutti di bosco, ciliegia e viola.

Gusto: Pieno e armonioso, con richiami di frutta matura e leggere note speziate. Tannini setosi e piacevole acidità accompagnano un finale elegante e persistente.



ADELAIDIS

Barbera del Monferrato Superiore DOCG

Denominazione

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)

Vitigno

Barbera

Resa per ettaro

70 q/ha

Prima annata

2015

Vigneto

Altitudine media: 150 m

Superficie: 3,4 ha

Anno di impianto: 2009

Vinificazione

Vendemmia nella terza settimana di ottobre. Vinificazione tradizionale in acciaio a temperatura controllata per 10-12 giorni, seguita da fermentazione malolattica in botti da 20 hl e barrique nuove di rovere francese.

Affinamento

20 mesi in botti e barrique di rovere nuove, 10 mesi in acciaio e ulteriori 10 mesi in bottiglia.

Descrizione organolettica

Colore: Rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo: Intenso e avvolgente, con note di frutta matura, spezie, vaniglia e cacao.

Gusto: Strutturato ed elegante, con frutta matura e delicati richiami di cacao e vaniglia. Finale persistente, con una lieve nota amaricante.



ARFIURÌ

Grignolino del Monferrato Casalese DOC

Denominazione

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Vitigno

Grignolino

Resa per ettaro

70 q/ha

Prima annata

2018

Vigneto

Altitudine media: 150 m

Superficie: 1,2 ha

Anno di impianto: 2016

Vinificazione

Vendemmia nella quarta settimana di settembre. Vinificazione tradizionale in acciaio a temperatura controllata per 10-12 giorni, seguita da fermentazione malolattica in acciaio.

Affinamento

6-8 mesi in serbatoi di acciaio.

Descrizione organolettica

Colore: Rosso rubino tenue.

Profumo: Elegante e floreale, con note di ribes, lampone, pepe bianco e spezie.

Gusto: Fresco ed equilibrato, con richiami di ribes e fragolina di bosco. Tannini delicati e buona acidità ne esaltano sapidità e bevibilità.

MONFERRATO BIANCO DOC

Denominazione

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

Vitigno

Baratuciat

Resa per ettaro

85 q/ha

Prima annata

2022

Vigneto

Altitudine media: 150 m

Superficie: 0,35 ha

Anno di impianto: 2020

Vinificazione

Vendemmia nella prima settimana di settembre. Dopo pigiatura e breve macerazione in pressa, il mosto fermenta in barrique nuove di rovere francese a temperatura controllata.

Affinamento

In barrique fino alla primavera successiva, seguito da 8–10 mesi in bottiglia.

Descrizione organolettica

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: Intenso, floreale e fruttato, con note di frutta esotica, albicocca e litchi.

Gusto: Fresco e armonioso, con ritorni di frutta esotica e gialla e una delicata nota di vaniglia. Finale vivace e leggermente acidulo.





Tel. +39 0142 944186 | Cell. +39 338 1233828 | info@tenutagambarello.com

SP 590 della Val Cerrina 3 - Località Cascina Gambarello
15020 Mombello Monferrato (AL)

tenutagambarello.com