



LA SCOLCA

*I vini
La Scolca*





LA SCOLCA®: CENTO CINQUE ANNI DI PASSIONE ENOLOGICA 1919 - 2024

“Il vino, poesia della terra” (Vino al Vino - M. Soldati). Queste parole sintetizzano la filosofia che da 105 anni accompagna La Scolca® e i suoi vini nel lungo cammino enologico.

La Scolca® oggi è un'azienda all'avanguardia volta al futuro con spirito innovativo e contemporaneo, giunta alla quinta generazione, impegnata a garantire sempre standard di eccellenza con investimenti continui in vigna e in cantina, e con una storia fondata sulla forza dei suoi valori oltre i confini del tempo e delle mode. E' presente in oltre 60 paesi con i suoi vini prestigiosi ed iconici apprezzati in tutto il mondo, e sempre protagonista dove si celebra l'Italian Life Style a livello internazionale.



Il viaggio alla scoperta dei vini La Scolca® è inesauribile, una ricerca continua di nuovi sentori, una piacevole sorpresa ad ogni sorso. E' il ricordo di un'emozione che coinvolge tutti gli appassionati e wine lovers in un universo pieno di storia e di fascino. Per questo la cura di ogni sfumatura è ricercata nel minimo dettaglio con grande attenzione e il momento dell'assaggio si trasforma in un'esperienza unica ed entusiasmante.

Le note della terra, il clima salino, il sole, le brezze marine, la passione e la grande dedizione, tutte queste sensazioni sono racchiuse in un calice. La forza del Gavi, la mineralità, la verticalità dell'assaggio, l'equilibrio e l'eleganza di questi straordinari vini sono i caratteri salienti che si percepiscono quando si esplora La Scolca®.

Un viaggio straordinario, che non si dimentica.

LA SCOLCA®

QUALITÀ SENZA TEMPO

Quello che colpisce arrivando alla Tenuta La Scolca®, oltre alla Torre Antica che sovrasta la casa, è la piacevolezza dell'atmosfera che si percepisce: tutto si svolge con armonia e con la puntualità che solo meccanismi ben collaudati possono mostrare.

La tenuta La Scolca® è stata acquistata nel 1919 dal bisnonno di Giorgio Soldati, padre di Chiara Soldati, quarta generazione con uno sguardo già al terzo millennio. Il passato ed il futuro convivono in questa azienda che coniuga al meglio la naturalezza di chi vive in questo mondo da sempre con la rapidità di coloro che guardano avanti con la lungimiranza di capitani coraggiosi: mai come nel caso della famiglia Soldati i nomi hanno un significato simbolico. Il nome dell'appezzamento derivava dall'antico toponimo "Sfurca" ovvero "Guardare lontano" e la cascina che vi sorgeva era stata in passato appunto una postazione di vedetta. Il cognome rispecchia in pieno il carattere fiero e tenace dei proprietari e dei loro vini. Al momento dell'acquisto, la proprietà era in parte coperta da boschi, in parte coltivata a grano. Fu un'intuizione ben studiata piantare nel 1900 vigneti di Cortese in un territorio esclusivamente vocato alla coltivazione dei vigneti a bacca rossa: mai, come in questo caso, il nome dell'Azienda risultò profetico. La produzione ben presto divenne una primaria attività tecnica ed imprenditoriale.

La Scolca è quindi l'azienda più antica della zona, per la continuità di gestione da parte della medesima famiglia, ma allo stesso tempo è la più moderna. Giorgio si è dimostrato un validissimo ed estroso innovativo interprete: sua è la creazione negli anni '70 di vini e spumanti di successo senza mai tradire la fedeltà alla terra di Gavi e al vitigno cortese. Ma il compito più arduo che si è assunto, raccolto dalla figlia Chiara, è stato quello di mantenere la leadership conquistata dall'azienda negli anni rafforzando ulteriormente l'immagine e la fama della Scolca con volontà tutta piemontese e la filosofia della massima qualità possibile.



SOGNO ITALIANO

Nella vita ci sono momenti in cui non servono parole per esprimere la perfezione di un istante e le emozioni che si sprigionano nell'armonia di un incontro speciale di pensieri.

L'energia e l'intensità che solo grandi sogni possono dare, la naturalezza che solo le scelte che nascono dal cuore possono regalare.

Ripercorrendo questi anni vissuti tra i filari ho rivisto la luce e i colori che hanno fatto da sfondo ad un sogno che ha radici lontane. Vignaioli si nasce, tecnicamente lo si diventa, ma l'anima più profonda della terra e del vino non la si può apprendere se non vivendo, giorno dopo giorno, il lento susseguirsi delle stagioni della vite e della vita in una simbiosi che si riscopre e si svela assaggiando i vini che nascono da questa danza che si ripete ogni anno uguale, ma sempre nuova.

Così i sogni, quelli veri e più profondi, crescono dentro di noi con lo scorrere del tempo e diventano sempre più veri grazie all'intensità con cui li viviamo.

Sono tante le cose che vorrei raccontare, ma anche tante quelle che vorrei ascoltare da chi condivide con me questo magico sogno, difficile raccontarsi e ancora più difficile trovare l'incipit da cui cominciare.

“My dream” lega la mia vita, le mie storie e le mie passioni al mio vino.

“My dream” è però un concetto più ampio poiché, viaggiando negli anni per far conoscere il Gavi La Scolca®, mi sono accorta che questo magico sogno non è solo mio, ma lo condivido con tutti coloro che apprezzano e assaporano i miei vini, con coloro che in ogni angolo del mondo lo fanno conoscere insieme al fazzoletto di terra da dove nasce, con coloro che ne percepiscono le note più nascoste o semplicemente, emozionandosi, lo legano a momenti della loro vita, a ricordi indelebili che riaffiorano ad ogni assaggio, sogni lunghi l'attimo di un sorso.

Talento, intuizione passione trasmessi di generazione in generazione.

Chiara Soldati



GAVI DEL GAVI



LA SCOLCA

Bianco Scuro

LA VIGNA

IL GRAPPOLO PROTAGONISTA

Tutte le uve hanno dei luoghi dove, coltivate, danno il meglio di se stesse, uve autoctone che sono speciali perché nascono e crescono in una specifica zona e solo in quel luogo. Qualcuna, anzi, riesce ad esprimere tutte le sue potenzialità in un luogo soltanto, dove la vite trova il terreno, il clima, l'altitudine, l'esposizione che gli si confanno pienamente: solo lì e in nessun altro posto. Le uve di Cortese, per esempio, nel territorio di Gavi un tempo chiamato Gavi Ligure, presso Novi Ligure, danno un vino d'aristocratica personalità, minerale e intenso, persistente ed elegante. E, all'interno del territorio di Gavi, i risultati migliori si ottengono nel comprensorio di Rovereto: se esistesse in Italia una classificazione delle vigne come avviene in Francia, Rovereto di Gavi sarebbe senza dubbio il "Gran Cru del Cortese".

L'azienda agricola La Scolca® ha i suoi vigneti proprio nelle più belle posizioni di Rovereto, e il suo Gavi dei Gavi® rappresenta il vertice del vino che in questa microzona si produce.

Ma questo risultato esaltante non deriva esclusivamente dalla fortunata posizione delle vigne, ma è frutto anche di pratiche enologiche e viticole particolarmente indovinate che permettono, a parità di materia prima con gli altri vigneti della zona, di avere una marcia in più. Il vino Gavi, ricavato da uve di Cortese è stato inventato proprio qui, a La Scolca®, e già a fine anni '50 era diventato un modello di stile.

In complesso sono 250 Km di filari, che nel corso d'ogni campagna agricola vengono percorsi più di 15 volte, a piedi o in trattore, con sesti di impianto di 0,90 per 2,40 metri ca., con densità di circa 4500 ceppi per ettaro.

Le vigne si trovano nelle migliori posizioni di Rovereto e di Gavi. Aria marina asciutta, pieno sole dall'alba al tramonto, freschezza e brevi rugiade, costituiscono un alternarsi di atmosfere ideali per una completa maturazione dell'uva, premessa indispensabile per un buon vino. Dovunque tragga le sue uve, i suoi mosti, i suoi vini, l'azienda si attiene sempre allo stesso principio: il grande vino nasce dalla vigna, ed è ad essa che vanno dedicate in primo luogo le cure più attente e scrupolose. Complice importante è il terreno argilloso dove crescono i vigneti che raggiungono anche 60 anni di età.



LA CANTINA

STORIA, TECNOLOGIA, INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ

I macchinari e le tecnologie che equipaggiano la cantina e la vinificazione sono di ultima generazione, frutto di continui investimenti finalizzati all'ottimizzazione della produzione dal punto di vista qualitativo, delle tempistiche e della gestione delle risorse energetiche.

Di recente è stata introdotta una nuova linea d'imbottigliamento - che permette di ridurre al minimo i consumi d'acqua durante il lavaggio, evitare ossidazioni durante l'imbottigliamento e limitare i contatti con le polveri di sughero - nonché un piano di autosufficienza energetica garantito dalla nuova superficie fotovoltaica. Tra le altre novità in cantina, l'automatismo di tutta linea con un sistema di rallentamento intelligente, perfetto per ridurre gli start & stop e performare al meglio durante la produzione.

Edificata su tre piani, per la posizione della Tenuta in cima ad una collina, la cantina è stata progettata per non sottrarre spazio e non intaccare i vigneti, e nel rispetto di concetti chiave da sempre cari all'azienda quali sostenibilità, tracciabilità, attenzione per l'ambiente ed il territorio, basso impatto ambientale.

Inalterata, ma resa più moderna e con introduzioni di risparmio energetico, la tecnologia di vinificazione, premiata dai riconoscimenti del mercato in continua crescita da molti anni. Una tecnica di lavorazione speciale - in Francia chiamata *sur lie* - operata mantenendo i lieviti in sospensione sino all'imbottigliamento, e il cui valore aggiunto è la possibilità - se ben eseguita - di usare dosi di solfiti molto basse, a tutto vantaggio del consumatore e della sua salubrità. Una procedura che contribuisce all'unicità e straordinaria bevibilità dei vini La Scolca®, dai sapori e aromi inconfondibili il cui gusto invita sempre al riassaggio.

All'interno della Tenuta si trova anche il nuovo spazio dedicato ai seminari didattici e alle esperienze di degustazione immersiva.

La cantina dispone di un laboratorio di analisi interno che lavora per il controllo costante dell'uva prima della vinificazione e la qualità dei vini in ogni momento della produzione.



SCOLCA

SCOLCA

SCOLCA

SCOLCA
ABR.FO.
VL. 1962
CANTINA S. GIUSEPPE

SCOLCA
VL. 1962
CANTINA S. GIUSEPPE

LA SCOLCA

SCOLCA

CERTIFICAZIONI



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

Siamo un'azienda da sempre strettamente legata al “territorio” inteso in senso lato, e proprio nell'accezione del termine terroir non può mancare il “saper fare dell'uomo”, che noi interpretiamo come rispetto per i vigneti dai quali raccogliamo le uve per produrre il nostro Gavi. Per questo siamo estremamente orgogliosi di aver ottenuto il certificato ‘Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata’ che certifica che sia i nostri vigneti che i nostri vini rispettano l'ambiente e la salute attraverso la lotta integrata a basso impatto ambientale. Questa è un'ulteriore garanzia che premia noi ma soprattutto tutela ancora di più i nostri consumatori.



Nel percorso di crescita volto da un lato a consolidare la nostra forte identità di azienda del territorio e dall'altro a garantire i massimi livelli di igiene e sicurezza alimentare, oltre ad un piano di investimenti che introduce in azienda una nuova linea di imbottigliamento più performante e tecnologicamente all'avanguardia, abbiamo avuto il riconoscimento del certificato FSSC 22000. È uno schema di certificazione della sicurezza alimentare basato sulle norme ISO 22000 riconosciuta a livello internazionale. Questa certificazione riconosce il nostro rispetto degli standard di sicurezza agroalimentare lungo tutta la catena produttiva.

**ELEGANZA, CLASSE, RAFFINATEZZA:
I TRE PILASTRI DELL'ITALIAN LIFESTYLE
DE LA SCOLCA®
OGGI PRONTA AD ACCOGLIERE
LA QUINTA GENERAZIONE**

La governance dell'azienda è saldamente nelle mani della famiglia Soldati da oltre un secolo. La famiglia aveva diversificato gli investimenti nel 1919 acquisendo l'azienda agricola. Poi questo è diventato l'investimento principale, con la volontà di restare orgogliosamente impresa familiare e poter crescere in quest'ottica. Siamo piemontesi ed è giusto dare voce all'espressione vitivinicola del Piemonte e dell'Alessandrino. Crediamo nell'autoctono, nel lungo invecchiamento. La nostra volontà è continuare a investire nel territorio e nel Gavi DOCG, nato e sviluppato con l'intuizione della nostra famiglia. Abbiamo sempre creduto nello sviluppo, nel rispetto della nostra terra, in tutti quei valori che hanno portato a grandi traguardi.

I sacrifici, che spesso non sono evidenti, sono direttamente proporzionati ai successi. Ci sentiamo responsabili del futuro perché il futuro lo creiamo oggi, domani è troppo tardi. Così come abbiamo una grande responsabilità verso il mercato e il consumatore finale, verso i nostri ambasciatori internazionali e il nostro team aziendale. Il nostro territorio ha bisogno di essere raccontato e valorizzato per il suo patrimonio vitivinicolo, turistico e culturale. Siamo orgogliosi di produrre in una zona altamente vocata ma che ha ancora tanto da esprimere. Il valore della famiglia, quello che Mario Soldati chiamava il cuore artigianale, resta, pur incontrando il successo industriale. Ci vogliono intelligenza, e rispetto. Oggi possiamo dire che La Scolca® ha mantenuto la promessa e la manterrà per il futuro come guida.







CHIARA SOLDATI

CAVALIERE DEL LAVORO

Se il vino italiano è così importante per i suoi territori, dal punto di vista ambientale, storico e sociale, è anche per la capacità dei suoi imprenditori, a cui spesso è stato riconosciuto uno dei titoli più ambiti da chi fa impresa in Italia, ovvero quello di Cavaliere del Lavoro.

Il 10 Ottobre 2022, tra i 25 nuovi Cavalieri nominati dal Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella, c'è il nome di Chiara Soldati.

Firmati Lunedì 30 Maggio 2022, da Presidente della Repubblica Sergio Mattarella i decreti con i quali sono stati nominati, su proposta del Ministro dello Sviluppo Economico dal Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, i 25 Cavalieri del Lavoro. Tra questi, per il settore agricolo e vitivinicolo, Chiara Soldati.

“Sono davvero molto orgogliosa, non solo per il Piemonte ma tutto il settore vitivinicolo italiano, per questa prestigiosa onorificenza. – dichiara Chiara Soldati, CEO de La Scolca – È il riconoscimento di un impegno, quello della mia famiglia, lungo 103 anni, che mi porta a considerare questo traguardo come una nuova partenza. È la spinta per guardare al futuro con coraggio, convinzione e sempre maggiore determinazione e puntare al consolidamento del successo del comparto vitivinicolo italiano”.



GAVI DEI GAVI® LA CLASSE DI UN CLASSICO

Gavi è il nome di un piccolo paese sulle montagne dell'Appennino, che si trova in Piemonte al confine con la Liguria, da cui prende il nome il noto vino bianco secco, grazie a La Scolca® e alla famiglia Soldati che ha iniziato la sua produzione di vino GAVI 105 anni fa.

Il vino Gavi, grazie a Giorgio Soldati, ha ottenuto la DOC nel 1974 e più tardi la DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita), nel 1998.

Alcuni anni prima della DOC Gavi, La Scolca® cominciò la produzione del vino che, ancora oggi, si può considerare il più rappresentativo dell'azienda e anche un brand conosciuto in tutto il mondo: il Gavi dei Gavi®, marchio registrato in Europa dal 1969 e negli Stati Uniti dal 1971, meglio conosciuto come "Black Label".

Il Gavi dei Gavi® è un marchio registrato della Famiglia Soldati e può essere riferibile solo a questa etichetta a uso esclusivo di La Scolca®.



Un vino di eccellenza può essere fatto solo da uve coltivate in luoghi in cui si esprime l'armonia tra il suolo, il clima, l'altitudine, l'esposizione e le lavorazioni che coniugano patrimonio storico e innovazione, proprio come i sentori e gli aromi che si percepiscono durante l'assaggio di La Scolca® "Gavi dei Gavi®".

La continua ricerca dell'eccellenza è una costante de La Scolca® e anche la sua filosofia: per ottenere un vino eccellente sono necessarie uve eccellenti. È un lavoro arduo produrre il vino "in vigna" piuttosto che "in cantina", ovvero far crescere le migliori uve possibili e fare nascere il vino da una materia prima di alta qualità con una severa selezione del prodotto nel vigneto.

I risultati di questa lavorazione sono evidenti durante la degustazione: il vino è complesso ed elegante, con personalità riconducibile al terroir.

E' un vino sorprendente, il Gavi dei Gavi®, nobile e unico; ben noto tra i jet-set e le case reali, ma sempre profondamente legato alle sue origini.



GAVI DEI GAVI



LA SCOLCA

Bianco Secco

GAVI DEI GAVI® ETICHETTA NERA

Il prestigioso “Gavi dei Gavi”® La Scolca® è ottenuto attraverso il più rigoroso rispetto della natura, delle più antiche e tradizionali regole di coltivazione, dalla potatura fino alla vendemmia con una severa ed attenta selezione nei vigneti che raggiungono i sessant’anni d’età. In cantina, con tecniche di vinificazione affinate in oltre 100 anni di esperienza, nasce un modello di Gavi tuttora insuperato: un termine di paragone e riferimento, frutto di una lunga tradizione da generazioni. Vivo ed intenso, armonioso ed equilibrato offre una sorprendente freschezza e continuità.



CODICE GIGI

MI 375 MI 750 MI 1500 MI 3000 L 6

CODICE GIGIGOLD

MI 750 MI 1500 MI 3000





GAVI DEI GAVI® LIMITED EDITION 2019

Da anni La Scolca sostiene il grande potenziale di invecchiamento del Gavi DOCG sia per i vini fermi che per gli spumanti. Nel 2000, la linea La Scolca D'Antan è stata presentata al Vinitaly, e oggi l'azienda offre una riserva in edizione limitata per scoprire il processo di invecchiamento intermedio tra l'attuale annata e le annate più antiche di La Scolca D'Antan e Gavi dei Gavi Etichetta Nera. La Limited Edition Gavi dei Gavi e' affinata 5 anni e invecchiata in acciaio ottenendo un colore paglierino chiaro con un aroma delicato e intenso, lungo, continuo, duraturo, con sapori che vanno dal fruttato al floreale. Note di nocciola e pasticceria. Al palato noce e mandorla tostata sul finale. Ottimo sia durante che dopo un pasto.

Anni di pazienza e cura per un vino che emoziona.

CODICE GIGIBLACK

MI 750 MI 1500 MI 3000

GAVI D'ANTAN®

STILE ED ELEGANZA

“L'importante è il vino, ma più importante è l'uomo, l'augurio è che l'intelligenza industriale sia così intelligente da non sopraffare mai il cuore artigianale”. Questa frase sintetizza la passione dell'azienda, ed in modo particolare la passione per il vino. Solo nelle annate migliori, dopo almeno 10 anni di invecchiamento nella nostra cantina, può iniziare il cammino di questi straordinari vini, La Scolca® D'Antan® e La Scolca® Spumante Riserva D'Antan®, Bianco e Rosé. Vini unici che emozionano e stupiscono perché al profumo delicato contrappongono un carattere forte ed una grande personalità.

Basta un sorso per percepire i profumi e i sapori della terra, è un vino delle origini, un vino del tempo perduto, che fa riemergere sentori e profumi della memoria.

Lo Spumante La Scolca® è gradevole da giovane ma esprime al meglio tutte le qualità e le caratteristiche del grande vino nei millesimi dello Spumante Brut Riserva D'Antan®.

Ed è così anche per il La Scolca® D'Antan®, il grande vino che non perde la memoria delle sue origini, di quando, nel 1919, La Scolca® introdusse il Gavi, iniziando a produrre questo bianco inimitabile unicamente per hobby e per passione, proponendolo in alternativa ai rossi. Con il passare degli anni l'hobby è diventato una professione, ma la passione per il Gavi e gli Spumanti è rimasta e cresciuta. In 105 anni lo Spumante La Scolca® ed il Gavi dei Gavi® sono diventati vini «cult» apprezzati sia giovani sia dopo il periodo di invecchiamento nelle versioni D'Antan®, ed hanno conquistato il mondo e le tavole più prestigiose per le occasioni speciali.



LA SCOLCA D'ANTAN®

Ottenuto con una selezione delle migliori cuvée, inizialmente destinate alla produzione del nostro Gavi dei Gavi® etichetta nera e solo in grandi annate. Questo vino dopo un affinamento che può durare fino a dieci anni, unicamente in serbatoi d'acciaio e sui lieviti autoctoni, giunge alla bottiglia con quella inconfondibile intensità e nobiltà di sensazioni che solo il tempo dona ai Grandi Vini.

CODICE GIRI

MI 750

MI 1500

MI 3000



BRUT MILLESIMATO D'ANTAN®

Questo Vino Spumante Millesimato Riserva D'Antan® è prodotto utilizzando lenti e tradizionali metodi di lavorazione artigianali: offre un'inconfondibile intensità e unicità di sensazioni.

Con il lungo invecchiamento in bottiglia, di circa 10 anni, a contatto con lieviti autoctoni da noi selezionati, si ottiene un vino che non sembra trovare limiti di età e che scopre nel tempo un grande e sempre fedele alleato. Un prodotto in cui la sorprendente freschezza si accompagna agli aromi del miele, delle spezie, della frutta secca e ad un lontano ricordo di cioccolato, in un continuo crescendo di armonie.

CODICE MIRI

MI 750 MI 1500 MI 3000



BRUT ROSÉ MILLESIMATO D'ANTAN®

Questo Vino Spumante Millesimato Rosato Riserva D'Antan® è prodotto utilizzando lenti e tradizionali metodi di lavorazione artigianali. Offre un'inconfondibile intensità e unicità di sensazioni conferite dalle tipiche ricchezze del vino Cortese, mentre il Pinot Nero contribuisce nel regalare un elegante colore rosato. Con il lungo invecchiamento in bottiglia, di circa 10 anni, a contatto con lieviti autoctoni da noi selezionati, si ottiene un vino che non sembra trovare limiti di età e che scopre nel tempo un grande e sempre fedele alleato. Un prodotto in cui la sorprendente freschezza si accompagna agli aromi del miele, delle spezie, della frutta secca e ad un lontano ricordo di cioccolato, in un continuo crescendo di armonie. Un vino raro, pensato per intenditori, frutto di un particolare e felice momento della natura, e di un infinito e paziente lavoro dell'uomo.

CODICE MIROS
MI 750 MI 1500 MI 3000

STILE LA SCOLCA

Questa è la filosofia di produzione: per ottenere un ottimo vino occorrono uve eccellenti. La vendemmia avviene, a maturazione perfetta, in anticipo rispetto alla media della zona. La raccolta avviene a mano in piccole ceste. Dopo non più di 30 minuti il raccolto arriva in cantina dove è immediatamente raffreddato, quando l'alta temperatura lo impone. I grappoli sono sottoposti ad una pressatura soffice con moderne presse pneumatiche. La fermentazione avviene a freddo - a circa 13/14° - a temperatura controllata in botti di acciaio inox per mantenere la freschezza e gli aromi intatti. La tecnica di vinificazione, a freddo, permette il massimo rispetto del grappolo e mantiene inalterati le qualità dell'acino e il 100% dei "precursori degli aromi" dal momento della pressatura fino alla fermentazione che avviene "sur lie". Inoltre, l'impianto permette di rispettare l'origine delle uve provenienti da vari vigneti, di età differenti (5-60 anni), tenendoli separati con un sistema computerizzato di controllo del flusso dei mosti, che ne tiene distinte le frazioni e le provenienze.

La Scolca® ha continuato a puntare sul Gavi anche quand'era un bianco controcorrente perché in esso erano esaltate le caratteristiche della tipicità del vitigno autoctono. E così, grappolo dopo grappolo, si è ottenuto un Gavi che giunge sulla nostra tavola ancora fresco e fruttato, affinando i suoi eccezionali pregi e regalandoci un vino "emozione" che ci offre una sensazione gustativa complessa e unica nel suo genere.





CORTEGAIA ^{NEW} LOW ALCOHOL, LOW CALORIES

Ultimo nato in casa La Scolca, Cortegaia rappresenta l'interpretazione estrema della sostenibilità ambientale e sociale. Un vino bianco, secco, ottenuto con una bassa gradazione alcolica (9,5% Vol.) che coniuga piacevolezza, bevibilità e leggerezza. Un vino nato per proporre un'offerta innovativa a nuove tipologie di consumatori, in particolare la generazione Zeta, sempre più sensibili ai principi eco-friendly e al consumo attento e consapevole.

Per Cortegaia abbiamo scelto di utilizzare il tappo eco-sostenibile Nomacorc, ottenuto da Ocean Bound Plastic con ingresso di ossigeno controllato, il cui obiettivo è proteggere gli oceani riducendo la presenza di rifiuti nelle regioni ad alto rischio. Senza TCA.

CODICE COBI 06
MI 750



GAVI IL VALENTINO

Questo Gavi prende il nome in onore del famoso Generale del Regno Sabauda Valentino Sartore, che visse alcuni anni nelle nostre terre. La fragranza dei profumi, l'intensità del gusto uniti alla leggerezza si prestano ad una vasta diffusione su tutte le tavole; è adatto ad un consumo giovane ed informale, pur mantenendo la tradizionale ed indiscussa qualità garantita dalla nostra cantina.

CODICE VALE
MI 750



GAVI ETICHETTA BIANCA

Il nostro Gavi più tradizionale viene vinificato utilizzando uve provenienti da vigneti giovani situati nel cuore di Rovereto, il “Gran Crù del Gavi“. Il perfetto equilibrio di maturazione conferisce al vino il tipico gusto fresco e secco. Ormai un punto di riferimento nel panorama enologico Italiano, questo vino prodotto nel pieno rispetto di una tradizione ormai secolare, rappresenta la vera essenza del Gavi.

CODICE BOBO
MI 375 MI 750



GAVI VILLA SCOLCA

Villa Scolca è un prodotto con uve provenienti da vigneti di 20 anni di età; si distingue per una esclusiva e raffinata rotondità del corpo e della struttura.

Vinificato “sur lie”, ha un profumo ampio e fruttato, un gusto armonioso e pieno che rende questo Gavi adatto ad un consumo a tutto pasto.

CODICE VILLA
MI 750



SOL LUI ^{NEW} MONFERRATO BIANCO DOC

Vino elegante e complesso risultato di un equilibrato uvaggio e vinificato in modo da esaltarne gli aromi e l'armonia. Di aspetto brillante con sfumature giallo paglierino, ricco di profumi, fresco con note fruttate che ricordano la mela golden, la pesca e sottili sentori di mente. Piacevole al palato, fresco ed equilibrato, di buona struttura.

CODICE SOLLUI
MI 750



ROSA CHIARA ^{NEW}

Vinificando, in una equilibrata unione, le nostre pregiate uve a bacca bianca Cortese e uve a bacca nera di Pinot Nero, naturalmente, otteniamo un vino rosato dal gradevole colore cerasuolo con riflessi corallo chiaro.

Conquista il suo gusto rotondo e morbido con sentori di arancio e rosa canina. I profumi sono intensi, con persistenti note di sottobosco.

CODICE ROSA
MI 750



PINOT NERO

PIEMONTE DOC

Il Pinot Nero è uno dei vitigni più antichi di cui si ha notizia, da sempre difficile da coltivare e ancor più da domare come vino. Dalla sperimentazione insieme all'università di Bordeaux in alcuni nostri terreni di specifici cloni atti alla produzione di questo rosso d'eccellenza nasce il nostro Pinot Nero, che ben si adatta ai terreni calcareo argillosi delle nostre colline e giova della brezza marina che le raggiunge. Ricco di delicati aromi di frutta rossa come la ciliegia e i frutti di bosco, grazie ad un leggero passaggio in rovere francese sviluppa un bouquet complesso e armonico. Allo stesso modo il palato si arricchisce di grande persistenza, e la setosa sensazione gustativa viene esaltata da crescere di note speziate al retrogusto nasale.

CODICE PINOT
MI 750

BRUT - PAS DOSÉ



Viene prodotto da uve Cortese vinificate e spumantizzate in purezza. Preparato seguendo il classico metodo di lavorazione tradizionale, grazie ad una lenta fermentazione e la permanenza di oltre 24 mesi in bottiglia vengono messi in risalto la raffinata armonia di aromi ed il sapore fresco e deciso con delicati sentori di lievito e di crosta di pane, che sfumano in miele e spezie in una continua ed elegante evoluzione. E' proposto in versione Pas Dosé, con residuo zuccherino prossimo allo zero e Brut, più morbido, grazie all'aggiunta di un leggerissimo e sapiente "dosage".

CODICE PADOS
MI 750 MI 1500

CODICE BRUT
MI 750 MI 1500



BRUT ROSÈ

Viene prodotto da uva cuvée di cortese e pinot nero, che ci permette di ottenere il colore rosato buccia di cipolla. All'assaggio il profumo è delicato, con sentori di fiori d'arancio e rosa canina che sfumano sul finire in frutti rossi e crosta di pane. La sua morbidezza e rotondità lo rendono adatto sia come aperitivo, che per fine e fuori pasto.

CODICE BRUTROSE
MI 750



SOLDATI BRUT MILLESIMATO

Vino Spumante che si caratterizza per i suoi profumi e sapori finissimi, è offerto alla clientela più esperta ed esigente. Prodotto in quantità limitata, con le uve delle annate migliori, riposa per almeno 72 mesi su lieviti autoctoni da noi selezionati.

Raggiunge sapori suadenti e caldi di mandorla tostata, miele e spezie che solo il tempo può sviluppare in un contesto così equilibrato; il corpo è fresco, forte e non tradisce l'età. E' proposto in versione Brut, grazie all'aggiunta di un leggerissimo e sapiente "dosage".

CODICE MILLE
MI 750

GUARDARE LONTANO

Ciascuno assomiglia ad un vino che la vita trasforma, migliora, arricchisce e rende via via più interessante. Per questo ci sono momenti, storie, viaggi, incontri e vini che aprono nuovi orizzonti o semplicemente fanno vedere il mondo con occhi diversi. Così ogni vino diventa un sogno che è bello condividere ed assaporare raccontando storie, rallegrandosi per un sorriso o una risata, oppure solamente godendo di un silenzio eloquente, lasciando che siano i nostri sensi a parlare di questo prezioso calice.

Ogni momento della vita è un capitolo nuovo da scrivere ed assaporare, da vivere rinnovando sfide e desideri, per poi ritrovarsi a guardare stupiti e soddisfatti il proprio cammino.

Come quando si degusta un vino, le emozioni che trasmette parlano di lui ed è affascinante scoprire, nota dopo nota, la melodia che regala, così parola dopo parola, pagina dopo pagina si assaporeranno le tessere del mosaico La Scolca®.

Ci sono sogni che si affacciano per la durata di un istante, per il tempo di un'emozione, ma la vita, se vissuta con intensità assaporando ogni sfumatura, è il miglior sogno che si possa realizzare.

Dietro ai calici c'è sempre la forza di un sogno e la voglia di condividere. Brindiamo ai sogni e alle emozioni che, come il buon vino, non finiscono mai di stupirci.

BLANC DE BLANCS



Spumante prodotto da uva Cortese di vigneti situati nella zona della DOCG Gavi. La spumantizzazione dura non meno di 36 mesi, una o più volte l'anno per ogni bottiglia si rimette in sospensione il risultato della seconda fermentazione per una perfetta realizzazione di aromi che, senza alcuna correzione d'aggiunta, peraltro tipica della tradizione champenois, permette di ottenere il Pas-Dosè-Nature. Caratteristico il gusto raffinato elegante e delicato, leggermente sapido.

CODICE BDB
MI 750 ml 1500

PRODUCTION ZONE

Comune di Gavi

Piedmont,
ITALY







LA SCOLCA

IT

AZIENDA AGRICOLA LA SCOLCA S.S.

Strada per Rovereto 170/r - 15066 Gavi (AL)

Tel. +39 0143.68.21.76

Fax +39 0143.68.21.97

contatti@soldatilascolca.it www.lascolca.net



PAP

DPL3024