

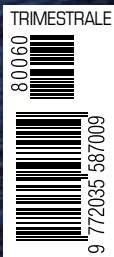
# Superyacht

international



CANTIERI PERSICO MARINE - GULF CRAFT  
TECNICA L'ELICA, QUESTA SCONOSCIUTA  
DESIGN IL FUTURO SECONDO A2V  
MEETING PERINI NAVI CUP

CANADOS 888 EVO  
DOMINATOR ILUMEN 28  
ROSSINAVI UTOPIA IV  
CRN LATONA



MEETING: MONACO YACHT SHOW



# IL CENTENARIO

*Superyacht* CAMBUSA

## DI LA SCOLCA

Acquistata nel lontano 1919 dal bisnonno dell'attuale proprietario, Giorgio Soldati, la tenuta piemontese La Scolca si appresta a festeggiare i suoi primi 100 anni. Situata nelle zone più belle di Rovereto, La Scolca è allo stesso tempo la più antica azienda della zona e la più moderna, grazie a macchinari e tecnologie di ultima generazione che equipaggiano la cantina e la vinificazione. La tenuta si sviluppa su 50 ettari coltivati a vigneto, circa 200 km di filari con una densità di circa 4.500 ceppi per ettaro.

Grazie all'impegno di Giorgio Soldati e della figlia Chiara, La Scolca continua oggi a mantenere la sua posizione di leadership conquistata negli anni e ad ampliare la propria visibilità internazionale attraverso partner di eccellenza come Ferretti Yachts e Maserati, che hanno scelto i vini della tenuta piemontese per i loro eventi esclusivi. Gli stessi possono essere assaggiati nei prestigiosi hotel delle catene Cipriani, Four Seasons, Ritz Carlton e Peninsula, e sui voli in prima e business class della compagnia Emirates. Il vino del grande successo di La Scolca è indubbiamente il Gavi dei Gavi, premiato da autorità internazionali come Wine Spectator e Decanter. Si tratta di un nettare ottenuto attraverso il più rigoroso rispetto della natura, delle più antiche e tradizionali regole di coltivazione, dalla potatura fino alla vendemmia con una severa e attenta selezione nei vigneti che raggiungono i 60 anni d'età. Vivo e intenso, il Gavi dei Gavi offre sentori di pietra focaia, mandorla e noce. Ma non sono da meno il Gavi Il Valentino, che prende il nome dal Generale del Regno Sabauda Valentino Sartore, che ben si presta alle occasioni informali, il Gavi La Scolca, il più tradizionale dei vini, dal tipico gusto fresco e secco, vinificato utilizzando uve provenienti da vigneti giovani, e il Gavi Villa La Scolca, prodotto con uve provenienti da vigneti di 15-200 anni di età, dal profumo ampio e fruttato e dal gusto armonioso adatto ad accompagnare tutto il pasto. Per i palati più fini, La Scolca propone il Gavi dei





Gavi d'Antan ottenuto da una selezione delle migliori cuve, un vino che raggiunge la bottiglia solo dopo un affinamento che può durare anche dieci anni, unicamente in serbatoi d'acciaio e sui lieviti autoctoni.

La Scolca produce anche una selezione di vini spumanti. Il Rugrè è un vino giovane, d'annata, dai delicati aromi floreali e fruttati e dalla struttura asciutta e delicata che lo rendono adatto come aperitivo o durante i pasti. Il Brut è prodotto da uve Cortese vinificate e spumantizzate in purezza. Preparato secondo tradizione, offre un'armonia di aromi con delicati sentori di lievito e di crosta di pane, ma anche di miele e spezie. Il Millesimato è un vino spumante per clienti esperti ed esigenti ed è prodotto in quantità limitata, con le uve delle annate migliori. Dopo aver riposato almeno 72 mesi, questo spumante rilascia sapori di mandorla tostata, miele e spezie. Il Millesimato Riserva d'Antan è prodotto utilizzando lenti e tradizionali metodi di lavorazione artigianali. Invecchia 10 anni





## Il centenario

*Superyacht* CAMBUSA

### di La Scolca

in bottiglia e, una volta aperto, sorprende per la freschezza del suo aroma che lascia percepire sentori di miele, spezie, frutta secca e perfino cioccolato. Il Millesimato Riserva d'Antan è proposto anche in versione Rosè.

Dalla cantina dell'azienda provengono anche i Pinot Rosa-Chiara, ottenuto vinificando uve a bacca bianca Cortese e uve a bacca nera di Pinot Nero, un vino rosato dal gradevole colore cerasuolo con riflessi corallo chiaro, dai sentori di arancio e rosa canina, il Pinot Nero prodotto con uve coltivate sotto la supervisione di docenti dell'Università di Bordeaux, affinato per circa due anni, in parte trascorsi in tonneau di "Rovere di Francia", un vino vellutato che lascia percepire sapori di spezie, frutti di bosco e note di ciliegia, e il Piemonte Rosato, ottenuto da uve Barbera e Pinot Nero con pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata, un nettare aromatico dal sapore morbido ma non dolce.

Per ulteriori informazioni: La Scolca; Strada per Rovereto 170/r, 15066 Gavi (AL); tel. 0143 682176, fax 0143 682197; [www.lascolca.net](http://www.lascolca.net)

