

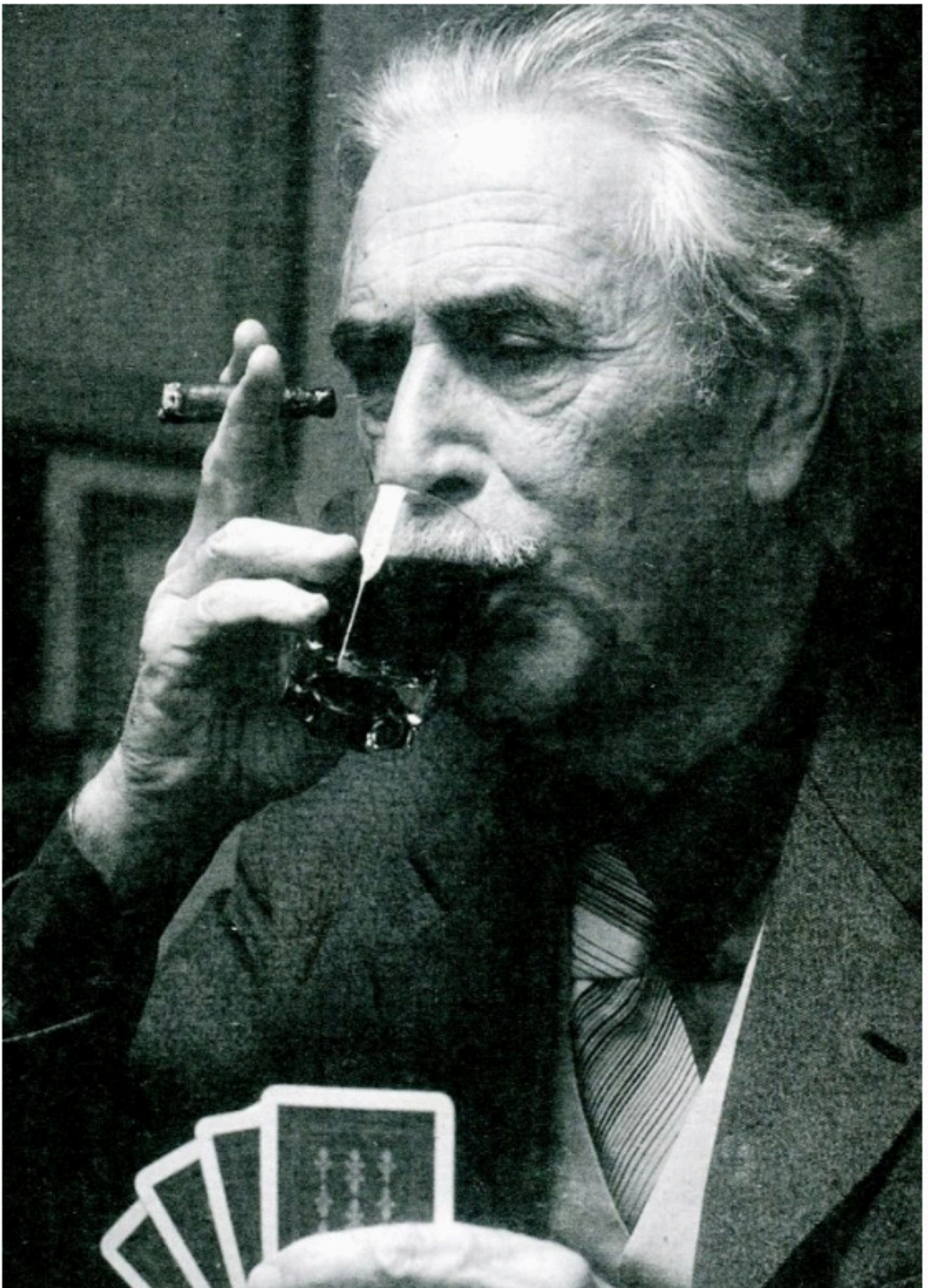
Cari miei amici e avventurieri di **VIPLANDIA**....questa è la GRANDE storia di un'azienda La Scolca nata un secolo fa in un bellissimo angolo di Piemonte dove la vista panoramica è mozzafiato che racconta un capitolo unico ed emozionante di una storica famiglia SOLDATI e le sue generazioni che hanno scommesso e vinto con tenacia e rispetto delle identità del territorio la produzione di un vitigno di eccellenza il cortese di GAVI un grande vitigno territoriale! Sono storie che si raccontano da sole perchè sono loro stessi che si raccontano nelle loro azioni nei tempi e che tra il grande calderone vitivinicolo italiano sono assoluta eccellenza italiana che portano con grande rispetto il vessillo del nostro Made in Italy nel Mondo!



Situata sulle colline del Monferrato, sulle Alpi e sulla pianura piemontese tra verdi colline attraversate da vigneti e borghi medievali, con le Alpi in lontananza e non troppo lontano dal mare che lascia percepire la sua vicinanza come una carezza amorevole. Tutto intorno ci sono i vigneti di cortese che proprio qui nel comprensorio di Rovereto di Gavi permette di ottenere un vino che è stato definito di "aristocratica personalità, minerale e intenso, persistente ed elegante".



Era il 1950 quando Vittorio Soldati, cugino del **famoso scrittore Mario**, produsse la prima bottiglia di Gavi (Gavi di Gavi) con uve Cortese provenienti dai vigneti di proprietà ed oggi, il figlio Giorgio e la nipote Chiara, continuano la tradizione e la produzione di questo bellissimo e particolarissimo vino, con scrupolo, amore e rispetto per questa terra.



"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". (Mario Soldati)

100 anni dalla nascita dell'azienda La Scolca, che deriva dal nome "Sfurca" o "Attenzione" in passato era solo un posto di avvistamento per grandi avvenimenti di caccia. La famiglia Soldati ha intuito il potenziale del territorio trasformandolo nella culla di un grande vino bianco italiano. Lunghi anni di impegno economico con un approccio visionario hanno caratterizzato lo scorrere delle generazioni di una dinastia che oggi ha il volto solare di Chiara Soldati che accanto a papà Giorgio fondatore del Consorzio del Gavi e promotore della Doc nel 1974 e della Docg nel 1998 tiene salde le redini di una realtà in costante ascesa. La Scolca è dunque la cantina simbolo per il territorio del Gavi e l'Etichetta Nera la massima espressione dell'uva cortese.



CORTESE

I vigneti da cui provengono i grappoli, che daranno vita al "Gavi dei Gavi", hanno oltre 60anni, sinonimo di alta qualità nel mondo del vino; le rese infatti sono basse ma più concentrate, le radici cercano a decine di metri di profondità i nutrienti di cui hanno bisogno donando ai vini maggiore eleganza e complessità rendendoli quasi immortali. Questa splendida magia della natura è accompagnata in cantina al sapiente processo di vinificazione dell'uva cortese, esperienza maturata in oltre novanta vendemmie. Il risultato è un vino che stupisce, dal carattere forte, ma allo stesso tempo delicato ed armonioso, di ottima freschezza, una delle perle assolute per il Gavi.



La storia di Giorgio Soldati e la visione del futuro di sua figlia Chiara, che guarda a un domani dinamico e moderno, come la loro nuova cantina recentemente inaugurata. Ciò che colpisce arrivare alla Tenuta La Scolca oltre a un'antica Torre che domina la casa, è il piacere nell'atmosfera che viene percepita: tutto avviene con armonia e con puntualità che solo meccanismi ben collaudati possono mostrare. Il vino La Scolca Gavi è diventato un cult e ha conquistato il mondo, ma non ha mai tradito le sue origini e le sue caratteristiche.



Il passato e il futuro vivono insieme in questa compagnia che unisce la migliore naturalezza di chi vive nel mondo sempre alla velocità di chi guarda avanti con la visione di coraggiosi capitani: mai come in questo caso il nome della famiglia "Soldati" ha uno speciale significato simbolico.

Giorgio Soldati si è rivelato un interprete prezioso e innovativo: è il creatore di vini e di spumanti successi senza tradire la lealtà nei confronti della regione "Gavi" e del tipo di vite. Ma la più grande sfida che ha affrontato insieme a sua figlia Chiara è stata quella di mantenere la leadership nel corso degli anni, rafforzando l'immagine e la notorietà dell'azienda in tutto il mondo e mantenendo la sua filosofia al massimo delle qualità.

Del 1969 è stata registrata il marchio Gavi dei Gavi, vero e proprio vessillo dell'azienda.



La Mia Storia, La Mia Passione, Il Mio Sogno.

***Un Calice di Intense Emozioni
Chiara Soldati Cuore e Spirito di La Scolca***

È con questo spirito che voglio continuare a lavorare, che voglio guardare al futuro. Il mio segreto consiste nell'essere sempre alla ricerca di qualcosa di nuovo, misurandomi con i miei limiti. Da ex velista, mi vedo come un timoniere che in mezzo alle tempeste è riuscito sempre a tenere la barra del comando salda, guardando la rotta".



Biondissima, sempre sorridente ed elegante Chiara Soldati ha una visione dinamica e moderna del concetto di "Vera Signora Del Vino" Italiano.

"Non è sufficiente creare grandi annate, ma grandi generazioni che possano guardare al futuro".

La rivoluzione del vino non è solo cosa da uomini. Lontani i tempi in cui era considerato esclusivamente appannaggio maschile ma le "Signore del Vino" hanno saputo ritagliarsi uno spazio sempre più importante, contribuendo a cambiare il corso della storia nel settore enologico. Chiara Soldati è una Vera "Signora del Vino" tra le più influenti in Italia che conducono e rappresentano l'eccellenza nel mondo, tra esperienze di vita passata e progetti futuri. Chiara si rivela imprenditrice di successo e grandi passioni. La sua vita si divide tra l'amore per la sua terra, il suo lavoro e la sua famiglia.



"Nulla ha più senso della Passione" sono le parole di Chiara. Per vivere pienamente la propria vita e il proprio lavoro non si può prescindere dall'aver come motore e ispirazione una grande emozione. Il vino per me è una grande passione che si ripete ogni anno nel momento della vendemmia. Un ciclo che si rinnova portando con sé una affascinante gioia nel veder nascere il frutto di tanti mesi di lavoro. La stessa passione che si prova nel proporre e descrivere un mondo speciale nascosto dietro ad ogni assaggio. Pensiero che accompagna piacevolmente le giornate di lavoro di Chiara ed è uno stimolo per la ricerca e per le decisioni da prendere come produttore.



L'impegno di Chiara nelle giornate che trascorro in azienda è diviso su molte diverse tematiche tecniche, agricole, commerciali e gestionali, ma senza dimenticare quanto oggi sia importante soffermarsi su quella della comunicazione! Un impegno è rivolto anche a un settore collaterale all'agricoltura, infatti Chiara è consigliere attivo per l'Associazione Italiana per la Ricerca sul Cancro, dove cerca di far capire quanto conti la buona alimentazione anche nella prevenzione delle malattie. La vita per me è una ricerca di nuovi traguardi: trovo sia di grande soddisfazione misurarsi sempre in nuove sfide.

In vista di una crescita che rendeva necessario il miglioramento della qualità a livello tecnologico la famiglia ha creato una nuova struttura dotata di laboratorio di analisi, in modo da disporre di un quadro analitico in tempo reale a maggiore garanzia del prodotto.



Lavorando *sur lie* e non seguendo quindi un metodo di produzione che fa ricorso ad interventi chimici si ha il controllo costante della qualità affiancata al metodo di raffreddamento delle uve mediante anidride carbonica. Nella nuova cantina si ha un controllo ancora più puntuale delle temperature sia nel post vendemmia sia durante la fermentazione.

In origine la famiglia Soldati prediligeva i vini bianchi e gli spumanti prevalentemente francesi e da qui nacque l'idea di estirpare la bacca rossa e piantare Cortese, per creare un vino che si avvicinasse il più possibile allo *Chablis* e in un secondo tempo spumantizzarlo.



Fu deciso di investire su una linea di produzione propria, imbottigliando, etichettando e avviando la commercializzazione. Prima di allora si vendevano i vini alla Martini e alla Cinzano, che li utilizzavano come base spumante. In particolare il nostro Cortese era uno dei vini più importanti nell'assemblaggio del Riserva Montelera".

Da allora molti successi si sono susseguiti anche grazie all'ingresso di Chiara in azienda che dopo la laurea in Giurisprudenza decide di seguire la passione che da bambina l'ha accompagnata nell'età adulta affrontando l'impegno con umiltà, partecipando alle vendemmie e alle fasi dello sviluppo in cantina e formandosi tra i filari.



Importante nella gestione aziendale è stata la grande apertura verso i mercati esteri. All'inizio il quantitativo di bottiglie prodotto era ovviamente inferiore a quello attuale e i mercati di riferimento erano quelli storici: Stati Uniti, Germania, Europa e Giappone. Si è iniziato ad esportare in Russia, e da lì è stata avviata una accurata attività di internazionalizzazione tra viaggi e tavoli di degustazioni e oggi si esporta in 45 paesi del mondo”.



Un atteggiamento coraggioso di questi tempi, che implica il potenziamento della forza lavoro, per dare ancora più stimolo ad un progetto che desidera raggiungere il milione di bottiglie. "La nostra politica commerciale non è finalizzata solo alla vendita – precisa Chiara Soldati -, ma va fatta attraverso il corretto scouting del mercato, avvalendosi di partner di profilo alto che non pensino solo ai numeri, ma che sviluppino la cultura del territorio e del brand."



Oltre 10 referenze, tra queste il **D'Antan** è nato come passaggio di testimone tra il padre Giorgio e Chiara con la volontà di creare un prodotto particolare che rappresentasse l'incontro tra passato e futuro, assaggiando i vini vecchi per realizzare un *liqueur d'expédition* che ha reso conto del grande potenziale d'invecchiamento. È nato prima il vino fermo, poi i due spumanti, bianco e rosato; rappresenta la laurea honoris causa della produzione, perché il Gavi è nato sin dagli esordi come un grande vino bianco, poi l'allargamento del mercato e le diverse anime presenti, negli anni, lo hanno reso un vino con tante identità.



Il primo millesimo del D'Antan risale al 1985, da subito ha suscitato una grande curiosità, anche se si trattava di un prodotto per 'iniziati al vino'. Oggi, grazie al grande lavoro fatto dalle scuole per sommelier, gli organi di informazione e le guide, la cultura del vino si è diffusa, di conseguenza sono aumentate le persone in grado di capirlo, e apprezzarlo". Se il D'Antan è la ciliegina sulla torta, il **Gavi Dei Gavi Etichetta Nera** è il vino icona de La Scolca, conosciuto nel mondo e protagonista delle occasioni importanti ed istituzionali.



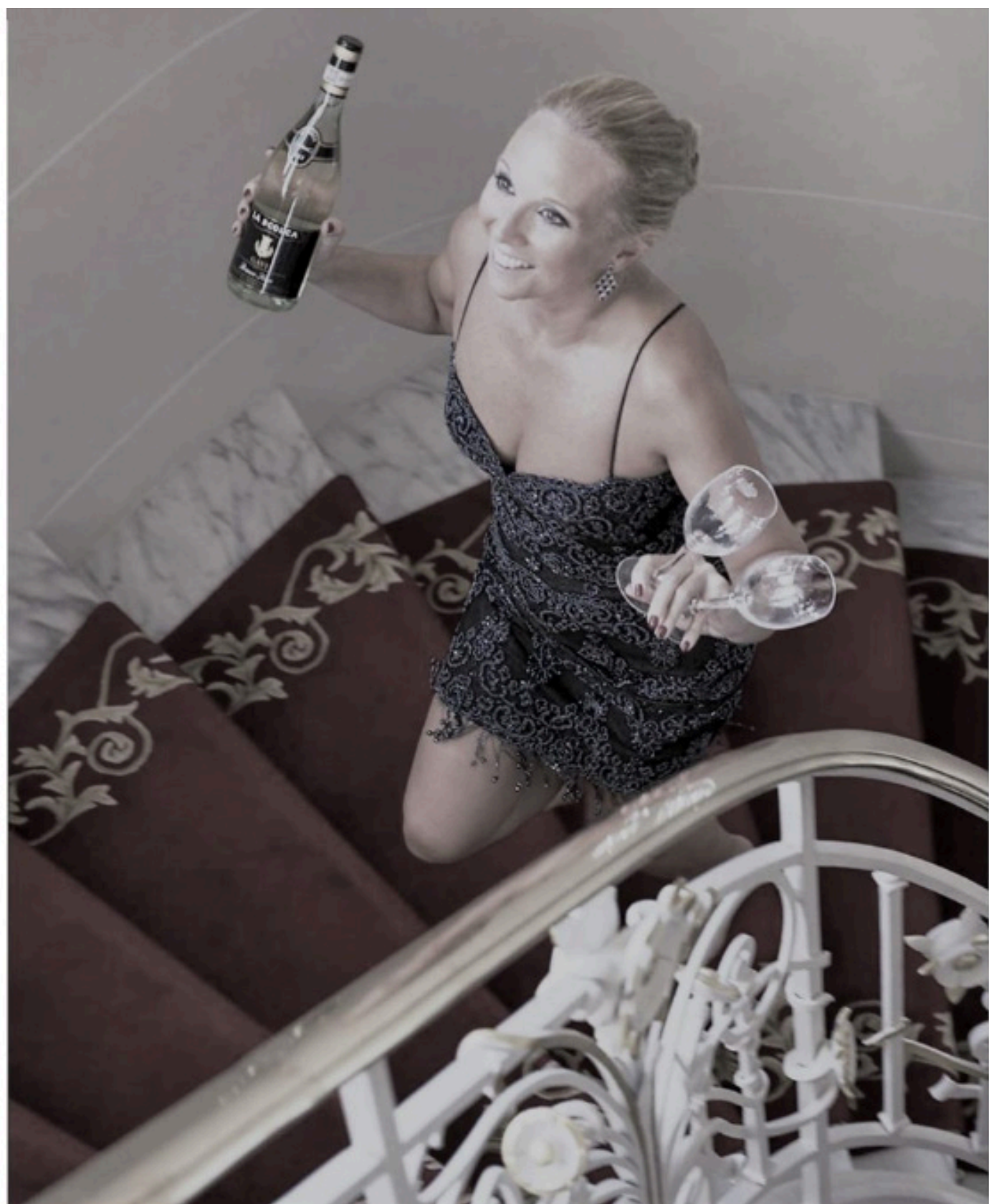
Una grande scommessa: il Cortese

Chiara Soldati non ha dubbi su quello che è stato e continua ad essere l'indirizzo enologico dell'azienda. *"Abbiamo sempre creduto nel nostro vitigno autoctono il cortese anche quando le mode portavano in altre direzioni. Così come siamo stati lungimiranti nel puntare alla spumantizzazione già negli anni '70 sollecitati su questo terreno da Mario Soldati"* scrittore e regista, cugino di Giorgio e Chiara.

La scelta di puntare su un'uva autoctona anche quando la spinta verso i vitigni internazionali era forte si è rivelata vincente grazie anche ad una continua campagna di promozione e internazionalizzazione.



Bisognava avere una grande lungimiranza per immaginare che alla lunga i vini nati da uve locali avrebbero saputo ritagliarsi la loro fetta di mercato soprattutto tra i consumatori più evoluti. Lungimiranza unita a coraggio e una certa visione come a tener fede all'origine del nome.



"Che il cortese potesse dare vita a vini bianchi da invecchiamento non era affatto scontato" ricorda Chiara Soldati ma oggi l'Etichetta Nera Gavi dei Gavi o le bollicine millesimate D'Antan prodotte solo nelle annate migliori e con 10 anni di invecchiamento sono conosciute in tutto il mondo. "E questo dà valore al territorio della cui reputazione ci sentiamo responsabili è un impegno che assume una valenza culturale"



Il Futuro: Comunicazione e Innovazione

Comunicazione: Per Chiara Soldati sta soprattutto nei nuovi wine lovers e nei millenials che devono diventare consumatori responsabili e attenti ai valori. A questo servirà anche la nuova lounge arredata con il design Unopiù brand partner della Scolca per eventi in Italia e all'estero: incontri e didattica per far crescere ancora la conoscenza del territorio *"a cui noi de La Scolca abbiamo sempre creduto, senza compromessi"*.



Innovazione: Nelle vigne si pongono le massime cure e attenzioni in tutto il ciclo produttivo dalla sapiente potatura al diradamento attentissimo alla “potatura verde” ove necessaria a giugno fino alla vendemmia che in genere avviene un po' in anticipo rispetto ad altri produttori. Da qualche anno cosa molto importante l'intero regime di conduzione agricola segue i dettami e la filosofia della biodinamica.

Le uve raccolte giungono in cantina in brevissimo tempo e dopo un'attenta cernita dei migliori grappoli inizia la vera e propria lavorazione in cantina. Qui nascono i suoi famosi Gavi come l'Etichetta Nera imbottigliati in packaging dall'inconfondibile gusto retrò. *Una grande tradizione di vini bianchi piemontesi che tutti gli appassionati e cultori dovrebbero conoscere e bere con grande attenzione e armonia.*



LA SCOLCA

DAL 1919

LA COLLEZIONE



BRUT ROSÈ MILLESIMATO D'ANTAN 2008

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. Rosa chiaro pallido. Schiuma fine, morbida e abbondante, perlage minuto e continuo.

Leggero speziato, intenso e persistente. Note di pasticceria, cioccolato bianco. Dalla prima impressione di un'ambra calda si evolve in intensi sentori di frutta esotica, che sanguinano in miele e spezie in una combinazione morbida ed elegante.

Rispetta il profumo, importante, asciutto, pieno, deciso e deciso; tessuto vellutato e continuo, raffinato dalla lunga permanenza sui lieviti; piacevolmente acido, con piacevole sentore di mandorla. Il finale è di rara bellezza con sentori di frutta candita.

The advertisement features a large bottle of Soldati La Scolca D'Antan wine on the left. The bottle has a dark body and a gold foil-wrapped neck with a small label that reads 'Para il quadrimo Loto 213'. The main label is ornate and gold, featuring the brand name 'Soldati La Scolca' and 'D'ANTAN' in bold letters, with 'Fine Spumante di Qualità' and '12% di' also visible. To the right of the bottle, the text 'VIP Wine Tasting' is written in a stylized, cursive font. Below this text is a vertical column of 12 small, round dishes, each containing a different type of fruit or food. To the right of this column is a large, clear glass bowl filled with various fresh fruits, including a slice of watermelon, a slice of cantaloupe, a slice of pineapple, a slice of kiwi, and some nuts. Below the bowl is the 'SOLDATI' logo, which features a crown and two crossed flags, with the word 'GAVI' underneath. Below the logo, the brand name 'LA SCOLCA' is written in large, bold, red letters, followed by 'DAL 1919' in smaller black letters. At the bottom right, there is a graphic of a large formation of soldiers in black uniforms, arranged in a shape that resembles the brand's logo.

CARATTERISTICHE

Tipo di vino spumante Rosè di qualità metodo classico brut
classificazione VSQ
Area produzione Gavi (AL) Piemonte – Italia
Uva 95% cortese, 5% pinot nero
Alcol 12,50%

DESCRIZIONE

CUVÉE: a vino rosato ottenuto per vinificazione di uve bianche e nere con breve permanenza delle bucce nel mosto.

TECNICA DI SPUMANTIZZAZIONE: fermentazione classica in bottiglia, a grande invecchiamento, maturazione sui lieviti di circa dieci anni.

TEMPO DI CONSERVAZIONE: da consumarsi entro due/tre anni dalla lavorazione (dègorgement).

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 °C.

ASPETTO: spuma fine, morbida e abbondante, perlage minuto e continuo.

COLORE: rosa chiaro, pallido.

PROFUMO: lievemente speziato, intenso e persistente. Note di pasticceria, cioccolato bianco. Da una prima impressione calda ed ambrata si passa ad intensi sentori di frutti esotici, che sfumano in miele e spezie, in un complesso morbido ed elegante.

SAPORE: rispetta il profumo, importante, pieno, nerbo deciso e fresco; stoffa vellutata e continua, affinata dalla lunga permanenza sui lieviti; piacevolmente acidulo, con gradevole sentore di mandorla. Il finale è di rara bellezza con sentori di frutta candita.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: ideale come aperitivo e per pranzi importanti "a tutto pasto", molto indicato per il dopo pranzo e da "meditazione".

NOTA IMPORTANTE: temperatura ottimale di servizio dopo circa due ore di permanenza in frigorifero. Si consiglia di non prolungare tale permanenza oltre i due/tre giorni perchè potrebbe causare essiccazione del turacciolo e conseguente alterazione del prodotto.

LA SCOLCA MILLESIMATO D'ANTAN 2007

Solo nelle migliori annate e solo con le migliori uve abbiamo realizzato questa prestigiosa "Riserva" di Spumanti Millesimato grazie a metodi artigianali tradizionali lenti e antichi può conferire un'inconfondibile intensità e sensazioni uniche. Il lungo affinamento in bottiglia almeno 10 anni, a contatto con i lieviti può offrire un vino che non sembra trovare limiti nell'età un vino che scopre nel tempo un alleato sempre fedele. Schiuma spessa, morbida e abbondante; perlage minuto e continuo. Luce dorata, vivace e luminosa.

Intenso e persistente; dopo la prima impressione di fruttato porta a intensi aromi di cioccolato bianco, che si ammorbidiscono in miele e spezie, dando un'impressione generale di grande eleganza.

Impressionante, asciutto, pieno, fresco, deciso e deciso; sensazione vellutata di lunga durata, con raffinatezza data dal lungo periodo di contatto con il lievito; acidità equilibrante e un attraente sapore di mandorla.



VIP
Wine Tasting



LA SCOLCA

DAL 1919



CARATTERISTICHE

Nome La Scolca Millesimato d'Antan 2007

Tipologia Bianco spumante metodo classico brut

Classificazione Gavi DOCG o Cortese di Gavi

Anno 2008

Regione Piemonte – Italia

Vitigni 100% cortese

Territorio Gavi (AL)

Tecnica di produzione Come tradizione "in rosso".

Vinificazione in tonneau per almeno 12 mesi; successivamente in parte in tonneau e in parte in bottiglia.

Grado alcolico 12,50% in volume

Abbinamento Ideale come aperitivo, ottimo dopo pasto e per meditazione.

DESCRIZIONE

ZONA DI PRODUZIONE: collina, nel territorio di produzione del Gavi D.O.C.G.

CUVÉE: su base da uve atte alla produzione di Gavi D.O.C.G.

TECNICA DI SPUMANTIZZAZIONE: fermentazione classica in bottiglia, a grande invecchiamento, maturazione sui lieviti di circa 10 anni.

TEMPO DI CONSERVAZIONE: da consumarsi entro due/tre anni dalla lavorazione (dégorgement).

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 °C.

ASPETTO: spuma fitta, morbida e abbondante; perlage minuto e continuo.

COLORE: oro chiaro, vivo e brillante.

PROFUMO: intenso e persistente; da una prima impressione calda si passa ad intensi sentori di frutti esotici, che sfumano in miele e spezie, in un complesso morbido ed elegante.

SAPORE: importante, secco, pieno, nerbo deciso e fresco; stoffa vellutata e continua, affinata dalla lunga permanenza sui lieviti; piacevolmente acidulo, con gradevole sentore di mandorla.

ABBINAMENTI: ideale come aperitivo e per pranzi importanti, molto indicato per il dopo pranzo e da "meditazione".

NOTE IMPORTANTI: temperatura ottimale di servizio dopo circa due ore di permanenza in frigorifero. Si consiglia di non prolungare tale permanenza oltre i due/tre giorni per evitare essiccazione del turacciolo e conseguente alterazione di qualità del prodotto.

BLANC DE BLANCS SOLDATI

Eleganza, Raffinatezza e Armonia.

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.

CARATTERISTICHE

il gusto raffinato elegante e delicato, leggermente sapido. Blanc de Blancs fa 36 mesi sui lieviti, non è dosato, spinge in freschezza e in levità, al naso ha un sorriso agrumato e composito (anche note di mandarino) e in bocca vola via in solo apparente souplesse, visto che poi la scia salina e fruttata fa per intero (e in più che bastevole lunghezza) il suo corso, per un risultato perfettamente in sintonia con l'"esprit de jeunesse" del fortunato dedicatario.

VIP
Wine Tasting

SOLDATI
GAVI

LA SCOLCA
DAL 1919

Soldati La Scolca
SPUMANTE
BLANC DE BLANCS

DESCRIZIONE

CLASSIFICAZIONE: Vino Spumante di Qualità (V.S.Q.) Metodo Classico N.V.

VITIGNO: Cortese bianca per non meno dell'85% o sino a 100% a seconda dell'annata.

ZONA DI PRODUZIONE: colline zona D.O.C.G Gavi.

TECNICA DI SPUMANTIZZAZIONE: metodo classico per non meno di 36 mesi.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: consigliata inferiore a 8 °C.

ASPETTO: nella bottiglia bianca brevettata D'Antan risalta al meglio la sua bellezza e brillantezza.

COLORE: vino bianco chiaro con riflessi al verde.

PROFUMO: essenzialmente fresco e giovane, in evoluzione con la presenza di ossigeno nel bicchiere.

SAPORE: delicatamente citrino, anche sapido, in assoluto un bicchiere fresco e accattivante che invita a rinnovare l'assegno. Ci si possono trovare le sfumature dal pompelmo al mandarino.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: molteplici, dall'aperitivo a tutto pasto e anche successivamente da meditazione, bicchieri che non pesano ed invitano a proseguire.

ROSA CHIARA LA SCOLCA

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. Questo vino conquista con il suo gusto rotondo e morbido con sentori di arancio e rosa canina. I profumi sono lievi ma intensi, con persistenti note di sottobosco. Il vitigno è quello di Cortese con l'aggiunta del 3% massimo 5% di Pinot Nero per la colorazione mediante un lieve contatto con le bucce. La provenienza è quella dei vigneti situati nel territorio di produzione del Gavi DOCG. La tecnica di vinificazione tradizionale, con breve permanenza di parte delle bucce nel mosto affinché lo arricchiscano della gradevole nota cerasuola.

CARATTERISTICHE

All'esame organolettico questo vino è tipicamente cerasuolo, con brillanti riflessi corallo. Il profumo è intenso, etereo, tuttavia delicato, con sentori di fiori d'arancio e di rosa canina. Il gusto è armonico, ampio e sapido, stoffa di lieve rotondità e lunga morbidezza.

The advertisement features a central bottle of La Scolca Rosa Chiara wine on the left. The bottle is tall and slender with a gold-colored foil cap and a label that reads "La Scolca Rosa Chiara". To the right of the bottle is a vertical column of ten small, clear glass dishes, each containing a different type of fruit or food item, such as strawberries, oranges, lemons, and nuts. Further to the right is a large, clear glass bowl filled with a variety of fresh fruits, including lemons, oranges, apples, and nuts, with green leaves. Below the bowl is a logo featuring a crown and the word "SOLDATI" above a shield with red and white stripes, and "GAVI" below it. At the bottom right, the brand name "LA SCOLCA" is written in large, bold, red letters, with "DAL 1919" underneath. Below the brand name is a stylized graphic of a soldier's silhouette, possibly representing the brand's history or a specific vineyard.

DESCRIZIONE

Cantina LA SCOLCA

Regione Piemonte

Carta dei vini: Rosato Igt

Denominazione: Rosato IGT

Annata: 2019

Uvaggio: 95% Cortese 5% Pinot Nero

Gradazione: 12,00%

Stile: Fruttato

Abbinamenti cibo-vino: Un vino molto adatto come aperitivo, si accompagna a tutto pasto con pesce o carne bianca cucinati alla griglia o con salse, Tartare-carpaccio pesce, Spaghetti alle vongole, Formaggi freschi, Fritto misto di pesce, Verdure in pastella, Risotto ai frutti di mare. La temperatura di servizio ideale è di 10° C in calice alto ed ampio. Raggiunge una gradazione alcolica di 12% Vol.

GAVI DEI GAVI ETICHETTA NERA LA SCOLCA 2019

Il Gavi "Etichetta Nera" è il simbolo della rivoluzione del Gavi, un vino bianco che ha sorpreso per la sua longevità ed eleganza, moderno, profumato, gradevole e di grande carattere. Sentori di frutta gialla e fiori gialli su sfondo di mandorla compongono un bouquet raffinato e intenso. Al palato è ampio e fine, con una saporita freschezza che accompagna un sorso lungo e persistente

Il Gavi dei Gavi Etichetta Nera è il fiore all'occhiello della tenuta La Scolca, prodotto secondo un rigoroso rispetto per la natura e i suoi cicli, attraverso metodi di potatura e di vendemmia tradizionali. A Gavi, il Cortese fu impiantato per la prima volta dal marchese Cambiaso oltre un secolo fa con lo scopo di servire un vino di pregio ai suoi ospiti.



VIP
Wine Tasting



LA SCOLCA

DAL 1919



DESCRIZIONE:

Colore Giallo paglierino chiaro, con delicati riflessi verdolini

Profumo Intenso e persistente, sentori fruttati e fioriti a seconda dell'evoluzione

Gusto Ampio e sapido, complessi sentori di pietra focaia, un finale di mandorla e noce ma che regala sorprendente freschezza

CARATTERISTICHE

Denominazione Gavi DOCG

Vitigni Cortese 100%

Regione Piemonte (Italia)

Gradazione 12.0%

Formato Bottiglia 75 cl

Vigneti Vigne di oltre 60 anni

Vinificazione In bianco, a freddo, in parte lasciato a maturare sulle bucce; rimane a contatto con i lieviti fino a quando viene imbottigliato

Affinamento 6 mesi sui lieviti in acciaio

ABBINAMENTI: Un vino di grande personalità che si accompagna a tutto pasto con pesce o carne bianca cucinati alla griglia o con salse, tartare-carpaccio pesce, spaghetti alle vongole, formaggi freschi arborinati e di fossa, fritto di pesce, verdure grigliate e in pastella, risotto ai frutti di mare e con porcini. La temperatura di servizio ideale è di 10° C in calice alto ed ampio. Raggiunge una gradazione alcolica di 12% Vol.

PINOT NERO MONFERRATO DOC LA SCOLCA

Prodotto con uve coltivate con la supervisione ed il controllo di docenti dell'Università di Bordeaux, viene affinato nella nostra cantina per circa 2 anni, in parte trascorsi in tonneau di "Rovere di Francia". I delicati aromi si sviluppano in pienezza ed armonia senza far percepire i sentori del legno, prende vita un vino importante, vellutato, che dispiega un ampio ventaglio di profumi e sapori di grande persistenza in un crescendo di spezie, frutti di bosco ed intriganti note di ciliegia. Il vitigno impiegato per la vinificazione è quello di Pinot Nero puro al 100%. La provenienza è quella dei vigneti situati nel territorio del Comune di Gavi. La tecnica di vinificazione è quella tradizionale "in rosso", con leggero affinamento iniziale in barrique ed in seguito, in bottiglia. Un vino di grandi sensazioni, adatto a lunghi invecchiamenti, se ben conservato in posizione coricata ed in luogo adatto, scuro ed al riparo da sbalzi di temperatura.

The advertisement features a central bottle of La Scolca Pinot Nero wine on the left. The bottle has a dark body and a red foil-wrapped neck. The label is cream-colored with a black and white illustration of a large estate house. Below the illustration, the text reads "LA SCOLCA", "PINOT NERO", "AFFINATO DA Pinot G. Soldati", and "PRODOTTO IN ITALIA".

To the right of the bottle is a vertical column of 15 small, clear glass dishes, each containing a different aromatic ingredient such as berries, citrus slices, and spices. Above this column, the text "VIP Wine Tasting" is written in a large, elegant, cursive font.

Further to the right is a large, teardrop-shaped glass filled with various aromatic ingredients, including a slice of grapefruit, cinnamon sticks, and other fruits and spices. Below this glass is the "SOLDATI GAVI" logo, which features a crown, two crossed flags, and a shield with red and white stripes. The word "GAVI" is written below the shield.

Below the logo, the brand name "LA SCOLCA" is written in large, bold, red capital letters, followed by "DAL 1919" in smaller black capital letters. At the bottom right, there is a stylized graphic of a large group of people standing in a formation, with a small circular seal in the center.

DESCRIZIONE

All'esame organolettico si presenta con un aspetto di colore rosso granato, intenso e brillante. Il profumo è fragrante, esuberante in gioventù con sfumature di rosa e di lampone, con la maturità tende ad un bouquet complesso, ricco di sentori speziati e profumi evoluti. Il gusto è quello di un corpo intenso, di stoffa ricca, importante e calda, con complessa piacevolezza che sfuma in delicati ricordi di mandorla.

CARATTERISTICHE

Cantina LA SCOLCA

Regione Piemonte

Tipologia: Rosso

Carta dei vini: Pinot Nero

Denominazione: Monferrato DOC

Annata: 2014

Uvaggio: 100% Pinot Nero

Gradazione: 13,00%

Stile: Di medio corpo e profumato

ABBINAMENTI

Un vino ideale a tutto pasto, ottimo in abbinamento alle paste, soprattutto condite con salse a base di carne. Esalta le sue caratteristiche accompagnato da salumi e insaccati, da cacciagione, stracotti e brasati, arrosto di carne, tagliatelle ai Funghi, cannelloni, risotti, formaggi di media stagionatura, formaggi stagionati, tagliata di Manzo, filetto al pepe verde. Si sposa perfettamente alla polenta condita, agli agnolotti, alla fonduta, a funghi e tartufi. La temperatura di servizio è di 20° C in calice ampio. La gradazione alcolica raggiunta è di 13% Vol.



Taste Hunter GC....Le mie Considerazioni

Cari miei amici di **VIPLANDIA**....raccontare di queste aziende fa bene allo spirito e all'animo e ripaga tanto impegno e passione nel lavoro svolto!...la famiglia SOLDATI oltre ad essere un nome storico della letteratura del novecento grazie al famoso scrittore MARIO, altresì al lavoro certosino e amorevole di tanti anni oggi è una grande realtà italiana ed internazionale della viticoltura italiana risultato della genialità di una "Grande Signora del Vino" Chiara Soldati che ha saputo sfidare ed interpretare il futuro dei mercati raccogliendo notevoli riconoscimenti!....Vi consiglio vivamente di cercare l'opportunità di bere i vini LA SCOLCA perchè meritano assolutamente di deliziare i palati più esigenti e rendere le vs tavole importanti e di apprezzarne la filosofia aziendale!....Createvi l'idea di visitare l'azienda per godere dell'ospitalità e del magnifico panorama del territorio e soprattutto di avere il piacere nella vita di conoscere una grande famiglia ed una Vera Signora del Vino...Chiara Soldati!...a presto per una nuova ed entusiasmante avventura..cin..cin!