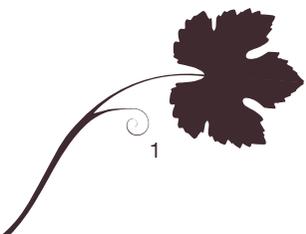


“Vigne delle Langhe e Roero”



®
Terre Sabaude





“Vigne delle Langhe e Roero”



“Tradizione ed evoluzione”

L'Azienda

L'azienda Produttori di Govone nasce nel 1957 e produce vini di alto livello e riconosciuti a livello internazionale che rappresentano il territorio di Langhe, Roero, Asti e Monferrato.

Il territorio è stato riconosciuto dall'UNESCO come Patrimonio dell'Umanità, il paesaggio collinare, per la forma fantastica, le Torri, i Castelli di derivazione sabauda e il lavoro artigianale dei contadini rendono questo territorio unico.

La cantina conta 250 soci provenienti da diverse zone della Regione Piemonte: dalla Langa e dall'Albese fino al sud dell'Astigiano. Le risorse naturali delle colline delle Langhe conferiscono ai vigneti qualità speciali che sono il vero valore per produrre vini di alta qualità.



Il Territorio

I Produttori di Govone comprendono buona parte del comprensorio vinicolo delle “Langhe”, ma anche il Roero e il Monferrato Astigiano.

In questo territorio i vitigni e le proprie peculiarità esprimono la cultura contadina. Ci sono diverse zone, il Roero dove abbiamo fantastici vigneti di Arneis e Barbera d’Alba, e Nebbiolo, e le Langhe dove abbiamo Dolcetto, Nebbiolo e altri e le zone di Asti e Monferrato dove abbiamo Grignolino, Barbera, Cortese e altri vigneti. Inoltre l’Azienda dispone anche di una produzione di gamma premium di linee premium provenienti dai territori di alta qualità del Barolo e del Barbaresco.

Tutti i soci sono proprietari dei vigneti, e lavorano a stretto contatto con i tecnici per l'ottima qualità e la storica passione.

Nel corso dell'anno gli enologi hanno studiato e ottimizzato le operazioni di produzione in base alle caratteristiche e alla posizione dei vigneti dove tradizione e qualità fanno di un prodotto la rappresentazione della terra.

L'Azienda dispone di 295 ettari di vigneto per una produzione media annua complessiva di 2.500.000 litri di vini:

79 ettari di vigneto Barbera d'Alba
 97 ettari di vigneto Barbera d'Asti
 27 ettari di vigneto di Nebbiolo d'Alba
 26 ettari di vigneto dell'Arneis
 20 ettari di vigneto Dolcetto
 46 ettari dei seguenti vigneti:
 Bonarda, Freisa, Grignolino, Cortese, Chardonnay, Favorita e Ruchè.

Per dare uno sguardo al futuro, ci sono cinque ettari di vigneti vocati alla sperimentazione di vini biologici.



“Cantina”



La Nostra Posizione

CANTINA GOVONE - (Sede) per Produzione vini da uve di Langhe, Roero e Alba. Attività: Stabilimento di Produzione, Affinamento, Imballaggio e Marketing

CANTINA PORTACOMARO, filiale di Portacomaro, centro vendemmia di Asti e Alessandria

CANTINA MONTEGROSSO E VIGLIANO D'ASTI, Ramo di Vigliano e Montegrosso, per la vinificazione delle uve Asti e Monferrato.

“Rispetto per la natura”



La Cantina

L'azienda nasce nel 1957, coniuga modernità ed evoluzione con la tradizione. In cantina si respira la storia dei soci, che seguono l'intento di regalare grandi vini e prodotti di alto livello. Le uve arrivano in cantina dopo un'accurata selezione e vengono trasportate nelle botti di acciaio, dove inizia il processo della loro conversione.

Ogni passaggio in cantina è seguito da vicino al fine di ottenere una certificazione dalla "Politica della Qualità". Circondata da un'atmosfera tranquilla, per l'invecchiamento la cantina accoglie i vini che necessitano di maturare in botti grandi, mentre i vini più giovani e i vini bianchi maturano in tini.

CNegli ultimi anni l'attenzione alla qualità e ai dettagli è notevolmente migliorata grazie al sistema di tracciabilità in ogni fase di lavorazione per ottenere risultati eccellenti. L'Azienda produce una media di 2.500.000 bottiglie all'anno per il piacere dei clienti di tutto il mondo che si godono una delle eccellenze dello stile di vita italiano.



“Dedizione”





“ Abilità e Competenza “



“Passione”



“ Il risultato del nostro lavoro “



Terre Sabaude®
Nobili di Spirito
by
PRODUTTORI DI
GOVONE 

Il nome del Marchio Terre Sabaude ricorda la dinastia dei Savoia e il loro amore per i vini di questa zona del Piemonte.

Terre Sabaude significa prodotti eccellenti derivati da una selezione molto attenta delle uve e da un processo di lavorazione che nasce da tradizione, innovazione, competenza, passione, abilità e dettagli del territorio.

Terre Sabaude è una sintesi di questi importanti valori aggiuntivi e dettagli.

Gamma di vini Top Premium

Marchio di alta qualità che identifica la migliore zona intorno al fiume Tanaro con un microclima particolare e terreno diverso che conferisce caratteristiche diverse ai vini.

I prodotti Terre Sabaude sono il capolavoro di Produttori di Govone e i vigneti si trovano nelle migliori colline delle Langhe e del Roero le terre predilette del regno della Regina Margherita di Savoia.

Terre Sabaude è una selezione delle migliori uve.



0,75 cl 1,50 cl

Barolo D.O.C.G ———

	<u>Varietà</u>	100% Nebbiolo
	<u>Gradazione</u>	da 14% a 15% Vol
	<u>Densità</u>	4.200- 5.000 – Piante / Ha
	<u>Suolo</u>	Argilloso, Calcareo
	<u>Area di Produzione</u>	Barolo (Cn)
	<u>Vinificazione</u>	Acciaio
	<u>Invecchiamento</u>	Minimo 18 mesi in botti di legno e successivo affinamento in bottiglia
	<u>Gusto</u>	Secco, Pieno, Forte, Armonico
	<u>Colore</u>	Rosso granato con riflessi violacei
	<u>Temperatura di Servizio</u>	16° - 18° aprire 1/2 ora prima di servire
	<u>Abbinamenti</u>	Manzo, selvaggina, pollame, formaggi stagionati
	<u>Confezioni</u>	528 bottiglie in cartoni da 6 bottiglie - 8 strati per 11 cartoni per strato, circa 715 kg Dimensione pallet: 80x120 cm



Barbaresco D.O.C.G

	<u>Varietà</u>	100% Nebbiolo
	<u>Gradazione</u>	da 14% a 15% Vol
	<u>Densità</u>	4.200- 5.000 - Piante/ Ha
	<u>Suolo</u>	Argilloso, Calcereo
	<u>Area di Produzione</u>	Barbaresco (Cn)
	<u>Vinificazione</u>	Acciaio
	<u>Invecchiamento</u>	9 mesi in botti di legno e successivo affinamento in
	<u>Gusto</u>	Piacevolmente asciutto, tannico, armonico
	<u>Colore</u>	Rosso granato con riflessi aranciati
	<u>Temperatura di Servizio</u>	16° - 18° aprire ½ ora prima di servire
	<u>Abbinamenti</u>	Carne, formaggi stagionati



Confezioni 528 bottiglie in cartoni da 6 bottiglie - 8 strati per 1
Dimensione pallet: 80x120 cm



0,75 cl 1,50 cl



Barbera d'Alba D.O.C. "Novizia"

	<u>Varietà</u>	100% Barbera
	<u>Gradazione</u>	da 13,5% a 14% Vol
	<u>Densità</u>	4.500- 5.000 - Piante / Ha
	<u>Suolo</u>	Argilloso, Calcereo
	<u>Area di Produzione</u>	Govone, Priocca, Magliano Alfieri And Castagnito (CN)
	<u>Vinificazione</u>	Acciaio
	<u>Invecchiamento</u>	In bottiglia
	<u>Gusto</u>	Secco, piacevolmente fruttato
	<u>Colore</u>	Rosso granato intenso
	<u>Temperatura di Servizio</u>	16° Aprire ½ ora prima di servire
	<u>Abbinamenti</u>	Pasta al ragu', carni bianche e rosse, formaggi stagionati



Confezioni 480 bottiglie in cartoni da 6 bottiglie - 8 strati x 10 cartoni per strato, circa 720 kg
Dimensione pallet: 80x120 cm



0,75 cl 1,50 cl

Barbera d'Alba D.O.C. Superiore "Monarca" ———

	<u>Varietà</u>	100% Barbera
	<u>Gradazione</u>	da 14% a 14,5% Vol
	<u>Densità</u>	4.500- 5.500 – Piante/ Ha
	<u>Suolo</u>	Siliceo, Calcareo
	<u>Area di Produzione</u>	Govone (CN)
	<u>Vinificazione</u>	Acciaio
	<u>Invecchiamento</u>	Minimo 4 mesi in botti di legno e 6 mesi in bottiglia
	<u>Gusto</u>	Secco, delicato e leggermente tannico
	<u>Colore</u>	Rosso rubino con riflessi granati
	<u>Temperatura di Servizio</u>	16° Aprire 1 ora prima di servire
	<u>Abbinamenti</u>	Aperitivi, Pasta Al Ragù, Carne
	<u>Confezioni</u>	480 bottiglie in cartoni da 6 bottiglie - 8 strati x 10 cartoni per strato, circa 720 kg Dimensioni Pallet: 80x120cm



0,75 cl 1,50 cl



Barbera d'Alba D.O.C. Superiore "Borbonica" ———

	<u>Varietà</u>	100% Barbera
	<u>Gradazione</u>	da 14% a 14,5% Vol
	<u>Densità</u>	4500- 5000 – Piante/ Ha
	<u>Suolo</u>	Argilloso, Calcareo
	<u>Area di Produzione</u>	Govone, Priocca, Magliano Alfieri And Castagnito (CN)
	<u>Vinificazione</u>	Acciaio
	<u>Invecchiamento</u>	Minimo 4 mesi in botti da 22hl e 4 mesi di affinamento in bottiglia
	<u>Gusto</u>	Vaniglia e cioccolato intenso
	<u>Colore</u>	Rosso rubino o granato intenso
	<u>Temperatura di Servizio</u>	16° Aprire 1 ora prima di servire
	<u>Abbinamenti</u>	Pasta, carni bianche e rosse, formaggi stagionati
	<u>Confezioni</u>	480 bottiglie in cartoni da 6 bottiglie - 8 strati x 10 cartoni per strato, circa 720 kg Dimensioni Pallet: 80x120cm



0,75 cl 1,50 cl



Nebbiolo d'Alba D.O.C. Superiore

	<u>Varietà</u>	100% Nebbiolo
	<u>Gradazione</u>	da 14% a 14,5% Vol
	<u>Densità</u>	5.000- 5.500 - Piante / Ha
	<u>Suolo</u>	Siliceo, Calcareo
	<u>Area di Produzione</u>	Govone, Priocca, Vezza D'alba, Diano D'alba (CN)
	<u>Vinificazione</u>	Acciaio
	<u>Invecchiamento</u>	Minimo 6 mesi in botti di legno e successivo affinamento in bottiglia
	<u>Gusto</u>	Leggermente tannico, morbido e armonico
	<u>Colore</u>	Rosso rubino tenue con riflessi aranciati
	<u>Temperatura di Servizio</u>	18 ° - 20 °
	<u>Abbinamenti</u>	Pasta, carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati
	<u>Confezioni</u>	480 bottiglie in cartoni da 6 bottiglie - 8 strati x 10 cartoni per strato, circa 7 Dimensioni Pallet: 80x120cm



0,75 cl 1,50 cl



Piemonte D.O.C. Albarossa

	<u>Varietà</u>	100% Albarossa
	<u>Gradazione</u>	da 14% a 14,5% Vol
	<u>Densità</u>	5.000- 5.500 - Piante/ Ha
	<u>Suolo</u>	Siliceo, Calcareo
	<u>Area di Produzione</u>	Govone (CN)
	<u>Vinificazione</u>	Acciaio
	<u>Invecchiamento</u>	12 mesi in acciaio e successivo affinamento in bottiglia
	<u>Gusto</u>	Leggermente tannico, vellutato, armonico
	<u>Colore</u>	Rosso rubino molto carico, riflessi violacei
	<u>Temperatura di Servizio</u>	18 ° - 20 °
	<u>Abbinamenti</u>	Primi piatti di carne, carni rosse, formaggi, condimenti, selvaggina
	<u>Confezioni</u>	in cartoni da 6 bottiglie 528 bottiglie - 8 strati per 11 cartoni per strato, circa 715 kg Dimensioni Pallet: 80x120cm



0,75 cl 1,50 cl



1001 ★★★★★
DÉGUSTATIONS
Guide internet des vins



0,75 cl 1,50 cl

Roero D.O.C.G. Arneis

	<u>Varietà</u>	100% Arneis
	<u>Gradazione</u>	14% Vol
	<u>Densità</u>	5.000- 5.500 - Piante/ Ha
	<u>Suolo</u>	Sabbioso, Calcereo
	<u>Area di Produzione</u>	Govone, Priocca (CN)
	<u>Vinificazione</u>	Acciaio
	<u>Invecchiamento</u>	In bottiglia
	<u>Gusto</u>	Intenso di fiori bianchi
	<u>Colore</u>	Scarico in paglia gialla
	<u>Temperatura di Servizio</u>	8° - 10°
	<u>Abbinamenti</u>	Aperitivi, pasta, pesce

	<u>Confezioni</u>	480 bottiglie in cartoni da 6 bottiglie - 8 strati x 10 cartoni per strato, circa 720 kg Dimensioni Pallet: 80x120cm
---	-------------------	---

24



0,50 cl

Langhe D.O.C. Arneis Passito

	<u>Varietà</u>	100% Arneis
	<u>Gradazione</u>	15% Vol
	<u>Densità</u>	5.000 Plants / Ha
	<u>Suolo</u>	Argilloso, calcereo, sabbioso
	<u>Area di Produzione</u>	Govone, Priocca, Magliano (CN)
	<u>Vinificazione</u>	Acciaio
	<u>Invecchiamento</u>	6 mesi in acciaio
	<u>Gusto</u>	Dolce, Fruttato
	<u>Colore</u>	Giallo ambrato
	<u>Temperatura di Servizio</u>	8/10° - Aprire ½ ora prima di servire
	<u>Abbinamenti</u>	Ottimo con formaggi stagionati o servito a fine pasto con i dolci

	<u>Confezioni</u>	480 bottiglie in cartoni da 6 bottiglie - 8 strati x 10 cartoni per strato, circa 720 kg Dimensioni Pallet: 80x120cm
---	-------------------	---

25





Roero D.O.C.G. Arneis Spumante Metodo Classico

“Sigillo Ducale”

	Varietà	100% Arneis
	Gradazione	13% Vol
	Densità	5.000- 5.500 – Piante / Ha
	Suolo	Argilloso, Calcereo, Sabbioso
	Area di Produzione	Govone (CN)
	Vinificazione	Steel
	Invecchiamento	36 mesi di affinamento sui lieviti
	Gusto	Gusto intenso di pane
	Colore	Giallo chiaro con riflessi ambrati con, leggero perlage
	Temperatura di Servizio	8°
	Abbinamenti	Antipasti, pesce
	Confezioni	420 bottiglie in cartoni da 6 bottiglie - 7 strati x 10 cartoni per strato - circa 730 kg Dimensioni Pallet: 80x120cm



