CANTINA SEMONTE

BATTISTA

MONTELETO

COLDO

CORDARO

COSTANTE

I vini della **Cantina Semonte** prendono vita sui colli dolci della zona ovest del vasto territorio eugubino, dove ambiente e natura fanno da splendida cornice a Gubbio, città medievale mozzafiato ricca di storia, cultura e tradizioni. La **Cantina Semonte** si trova all'interno dell'**Azienda Agraria Semonte**, un contesto paesaggistico di particolare bellezza la cui terra origina un vino antico e nobile, di grande eccellenza. Nella tenuta, trovano spazio le perfette geometrie dei filari che danno vita e sapore a vini magnifici: **Battista** (Spumante Metodo Classico Extra Brut), **Monteleto** (Chardonnay), **Coldo** (Merlot), **Cordaro** (Dolcetto) e **Costante** (Merlot Riserva). Una tradizione antica che rivive oggi nella nuova impresa della famiglia di Giovanni Colaiacovo, che ha sempre creduto nei valori di un territorio unico nel suo genere e i cui componenti, ormai di diritto, sono autentici viticoltori in Gubbio.

Cantina Semonte

Visite guidate, degustazioni, ristorante, picnic in vigna, alta norcineria, eccellenze enogastronomiche

*The wines of **Cantina Semonte** come to life on the gentle hills of the western area of the vast Gubbio territory, where environment and nature are the splendid setting for Gubbio, a breathtaking medieval town rich in history, culture and traditions. The **Semonte Winery** is located within the **Azienda Agraria Semonte** farm, a landscape of particular beauty whose land originates an ancient and noble wine, of great excellence. In the estate takes place the perfect geometries of the vine rows that give life and flavor to magnificent wines: **Battista** (Classic Method), **Monteleto** (Chardonnay), **Coldo** (Merlot), **Cordaro** (Dolcetto) and **Costante** (Merlot Reserve). An ancient tradition that lives on today, in the business of Giovanni Colaiacovo's family, which has always believed in the values of a unique territory of its kind and whose members, now by right, are authentic winemakers in Gubbio.*

Semonte Winery

Guided tours, wine tastings, restaurant, picnics in the vineyard, norcineria (homemade traditional cured meats)

BATTISTA

Da un'accurata selezione di uve Pinot Nero e Chardonnay nasce il metodo classico dell'Azienda Agraria Semonte. I rigorosi protocolli di vinificazione e lunga permanenza sui lieviti conferiscono al vino un carattere adatto a tutte le occasioni. Dà il nome a questo spumante, Battista, moglie amatissima di Federico da Montefeltro e donna molto apprezzata nel Rinascimento.

The Classic Method of Cantina Semonte originates from a careful selection of Pinot Noir and Chardonnay grapes. The strict winemaking protocols and long permanence on the yeasts give the wine a character suitable for all occasions. The name Battista of our Spumante, was the name of Federico da Montefeltro's wife, a very well appreciated and respected Renaissance woman.

Classificazione: Vino Spumante di Qualità Metodo Classico Extra Brut
Varietà: Chardonnay 60%, Pinot Nero 40%
Tecniche di coltivazione: sistema di allevamento a Guyot con densità d'impianto di 6.250 piante ha. Resa per ettaro 50-60 q
Epoca di vendemmia: ultima decade di agosto per lo Chardonnay e prima decade di settembre per il Pinot Nero
Affinamento: sui lieviti per 30 mesi
Colore e perlage: giallo paglierino acceso, il perlage è fine e persistente
Aroma: bouquet intenso, nota fruttata di mela, fiori bianchi e fragranza di lievito.
Gusto: fresco, armonico ed equilibrato
Formato: bottiglia 750 ml/magnum 1.5 lt

***Classification**: Extra Brut*
***Grapes**: Chardonnay 60%, Pinot Noir 40%*
***Cultivation techniques**: Guyot system with a density of 6,250 plants each hectare. Yield per hectare 50-60 q.*
***Grape's harvest period**: last ten days of august for Chardonnay and first ten days of September for Pinot Noir*
***Refining**: 30 months on the yeasts*
***Colour and perlage**: bright straw yellow, the perlage is fine and persistent*
***Aroma**: intense bouquet, fruity note of apple, white flowers and yeast fragrance.*
***Taste**: fresh, harmonious and balanced*
***Available in**: 750 ml bottle - 1.5 lt Magnum bottle*

MONTELETO

Dalle colline di Gubbio a 500 metri sul livello del mare con un clima particolarmente temperato, in un terreno argilloso e calcareo, nasce un vino di giusto equilibrio dal colore giallo paglierino. Il profumo delicato e fruttato ed il gusto elegante e armonico lo rendono particolarmente ideale in abbinamento a primi piatti a base di pesce o verdure.

From the hills of Gubbio at 500 meters above sea level with a particularly temperate climate, in a clayey and calcareous soil, has birth a wine properly balanced with a straw yellow color. The delicate and fruity aroma and the elegant and harmonious taste make it particularly ideal in combination with first courses based on fish or vegetables.

Classificazione: IGT
Varietà delle uve: Chardonnay 100%
Prima annata prodotta: 2015
Tecniche di coltivazione: sistema di allevamento a Guyot
Produzione: Resa per ettaro 70 q/ha
Vinificazione: l'uva viene raccolta manualmente e pressata in modo soffice. La fermentazione avviene a temperatura controllata in vasche di acciaio inox. A fine fermentazione il vino viene mantenuto sulle fecce fini per 6 mesi
Affinamento: 4 mesi in acciaio, una piccola parte in barrique di rovere francese e 3 mesi in bottiglia
Aroma: sentori fruttati di pesca, agrumi e floreali di fiori gialli
Gusto: secco, fresco e sapido
Formato: bottiglia 750 ml

***Classification**: IGT*
***Grapes**: Chardonnay 100%*
***First year produced**: 2015*
***Cultivation techniques**: Guyot system*
***Production**: Yield per hectare 70 q/ha*
***Vinification**: the grapes are harvested by hand and softly pressed. Fermentation takes place at a controlled temperature in stainless steel tanks. At the end of fermentation, the wine is kept on the fine lees for 6 months*
***Aging**: 4 months in steel, a small part in French oak barriques and 3 months in bottle*
***Aroma**: fruity hints of peach, citrus and floral hints of yellow flowers*
***Taste**: dry, fresh and savory*
***Available in**: 750 ml bottle*

COLDO

Dal vigneto di Mocaiana vicino Gubbio, su un terreno marnoso a 450 metri di altitudine, nasce Coldo.
Un merlot dai profumi delicati di piccoli frutti a bacca scura, spezie morbide e sfumature floreali.
Il tannino è fine ed elegante mentre al palato è di grande equilibrio gustativo.

Our "Coldo" red wine is born at our Vineyard in Mocaiana at 450 mt above sea level on a marly soil in Gubbio.
Our Coldo is a merlot wine with delicate scents of dark berries, soft spices and with floreal shades.
The tannin is fine and elegant with a great taste balance.

Classificazione: IGT
Varietà delle uve: Merlot 100%
Prima annata prodotta: 2022
Tecniche di coltivazione: sistema di allevamento a cordone speronato
Produzione: resa per ettaro 70 q/ha
Vinificazione: l'uva viene raccolta manualmente e selezionata in vigna, diraspata e inserita inizialmente in acciaio e a seguire nelle tulip in cemento. Macerazione pre-fermentativa a freddo di circa 10 giorni, successivamente la fermentazione avviene a temperatura controllata. Segue macerazione a caldo a 22 gradi circa durante la quale avviene anche la fermentazione malolattica.
Affinamento: 8 mesi in barriques di rovere francese di secondo passaggio, 12 mesi in bottiglia
Aroma: sentori di piccoli frutti a bacca scura, spezie morbide e sfumature floreali
Gusto: secco, caldo, morbido
Formato: bottiglia 750 ml

***Grapes**: Merlot 100%*
***First year of production**: 2022*
***Cultivation techniques**: spurred cordon*
***Production**: 70q/ha each hectare*
***Vinification**: Grapes are harvested by hand, destemmed and softly crushed. Poured first in Steel containers then in our concrete tanks, the "Tulipe". First controlled temperature at around 10 Celsius followed by a 22 degree Celsius temperature during the malolactic fermentation.*
***Refining**: 8 months in French oak barrels and another 12 months in the bottle*
***Aroma**: delicate scents of dark berries, soft spices and with floreal shades*
***Taste**: dry, warm, soft*
***Available in**: 750 ml bottles*

CORDARO

Dal Piemonte ai colli dell'Alta Umbria al seguito dei funzionari sabaudi. Queste le tracce storiche che testimoniano l'insediamento del vitigno nei poderi dell'Eugubino, dopo l'Unificazione d'Italia nel 1861. Un insediamento felice, che garantisce al vino una qualità molto apprezzata all'inizio del Novecento. L'obiettivo di riscoprire, come diceva Luigi Veronelli, un vino "di bell'equilibrio, completo al gusto e non privo di eleganza e stoffa". (I Vini d'Italia, 1961).

From Piedmont to the hills of Upper Umbria in the wake of Savoy officials, after the unification of Italy in 1861. These are the historical traces that testify the settlement of the vine in the Gubbio area. A happy settlement, which guarantees the wine a quality that was highly appreciated since the beginning of the twentieth century. The goal is to rediscover, as Luigi Veronelli said, a wine "of beautiful balance, complete in taste and not lacking in elegance and texture". (I Vini d'Italia, 1961).

Classificazione: IGT
Varietà delle uve: Dolcetto 90%, Merlot 10%
Prima annata prodotta: 2012
Tecniche di coltivazione: sistema di allevamento a Guyot per il Dolcetto e cordone speronato per il Merlot
Produzione: Resa per ettaro 50-60 q/ha
Affinamento: 24 mesi in barriques di rovere francese e ulteriori 24 mesi in bottiglia
Vinificazione: uva raccolta manualmente, diraspata e pigiata in modo soffice. Macerazione pre fermentativa a freddo di circa 10 giorni. La fermentazione avviene a temperatura controllata in vasche di acciaio inox. Post fermentazione macerazione a caldo
Aroma: sentori floreali, di frutti rossi, vaniglia e spezie
Gusto: secco, caldo, morbido
Formato: bottiglia 750 ml

***Classification**: IGT*
***Grapes**: Dolcetto 90%, Merlot 10%*
***First year produced**: 2012*
***Cultivation techniques**: Guyot system for Dolcetto grapes and spurred cordon for Merlot grapes*
***Production**: Yield per hectare 50-60 q/ha*
***Refining**: 24 months in french oak barrels and a further 24 months in bottle*
***Vinification**: grapes harvested by hand, destemmed and softly crushed. Cold pre-fermentation maceration for about 10 days, this fermentation phase happens at controlled temperature in stainless steel containers.*
***Aroma**: floral scents, hints of red fruits, vanilla and spices*
***Taste**: dry, warm, soft*
***Available in**: 750 ml bottle*

COSTANTE

Il nostro Merlot “COSTANTE” è un vino vigoroso ma bilanciato con un animo forte, proprio come il territorio da cui nasce, Gubbio. Le uve provengono dalla zona di Semonte, dove il vigneto è costantemente baciato dal sole e pettinato dal vento. Il suo clima è ideale per la crescita dei suoi grappoli, che vengono raccolti in vigna durante le prime ore del giorno, selezionando solamente i migliori. “COSTANTE” affina per 16 mesi in barrique di rovere francese e completa con altri 16 mesi in bottiglia. Il nostro Merlot è un vino con grande potenziale di affinamento.

Our Merlot “COSTANTE” is a vigorous but balanced wine with a strong soul, just like the land from which it comes from, Gubbio. The grapes come from the Semonte area in Gubbio, where the vineyard is constantly kissed by the sun and combed by the wind. Its clima is ideal for the growth of these grapes, which are harvested in the vineyard during the early hours of the day, selecting only the best ones. “COSTANTE” ages for 16 months in French oak barrels and completes this stage with another 16 months in the bottle. Our Merlot is a wine with great aging potential.

Denominazione: Umbria IGT
Vitigni: Merlot 100%
Regione: Umbria
Gradazione alcolica: 14.5%
Vigneto: viti allevate a cordone speronato e poste a 500 metri d'altitudine su suoli calcarei e argillosi
Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei
Profumo: fruttato di amarene, lamponi e prugne essiccate, con rimandi di cacao e erbe aromatiche mediterranee
Gusto: avvolgente ed intenso con tannini eleganti e setosi
Formato: bottiglia 75 cl

***Denomination**: Umbria IGT*
***Grape variety**: Merlot 100%*
***Region**: Umbria*
***Alcool**: 14.5%*
***Vineyard**: vines trained with spurred cordon and placed at 500 meters above sea level on calcareous and clayey soils*
***Color**: intense ruby red with violet reflections*
***Aroma**: black cherries, raspberries and dried plums, with hints of cocoa and Mediterranean aromatic herbs*
***Taste**: enveloping and intense with elegant and silky tannins*
***Available in**: 750 ml bottle*

CERASINO

VINO DI VISCIOLE

La tradizione del vino e visciole dell'antica diocesi di Gubbio e Cantiano, si rinnova grazie alla passione e al sapiente lavoro della Cantina Semonte.
Un vino aromatizzato alle visciole, dal colore rubino e dal profumo intenso di amarena, con sentori di cacao e nocciole tostate.

SOUR CHERRY WINE

The tradition of wine and sour cherries in the ancient Area of Gubbio and Cantiano, it is renewed thanks to the passion and skilful work of Cantina Semonte. A wine flavored with sour cherries, with a ruby color and an intense aroma of black cherry, with hints of cocoa and toasted hazelnuts.

Varietà delle uve: Merlot 70%, visciole 30%
Prima annata prodotta: 2020
Clima: caratteristiche del territorio continentale, con estati calde e ottimali escursioni termiche. Inverni freddi e nevosi, con distribuzione delle piogge durante tutto l'anno
Affinamento: 3 mesi in acciaio
Aroma: forti sentori di amarena, ciliegia e viola
Gusto: dolce e profumato
Formato: bottiglia 500 ml

Grapes: Merlot 70%, sour cherries 30%
First year produced: 2020
Climate: characteristics of the continental territory, with hot summers and optimal temperature ranges. Cold and snowy winters, with rainfall spread throughout the year.
Aging: 3 months in steel tanks
Aroma: strong hints of black cherry, cherry and violet
Taste: sweet and fragrant
Available in: 500 ml bottle

CANTINA
SEMONTE

AZIENDA AGRARIA SEMONTE
Loc. Semonte snc - 06024 Gubbio (Pg)
www.vinisemonte.com
facebook: CantinaSemonte - *instagram*: cantina.semonte

Contatti
+39 075 7864950 - info@vinisemonte.com

Ufficio commerciale
commerciale@vinisemonte.com