

ABBZIA
di San Gaudenzio



ABBAZIA

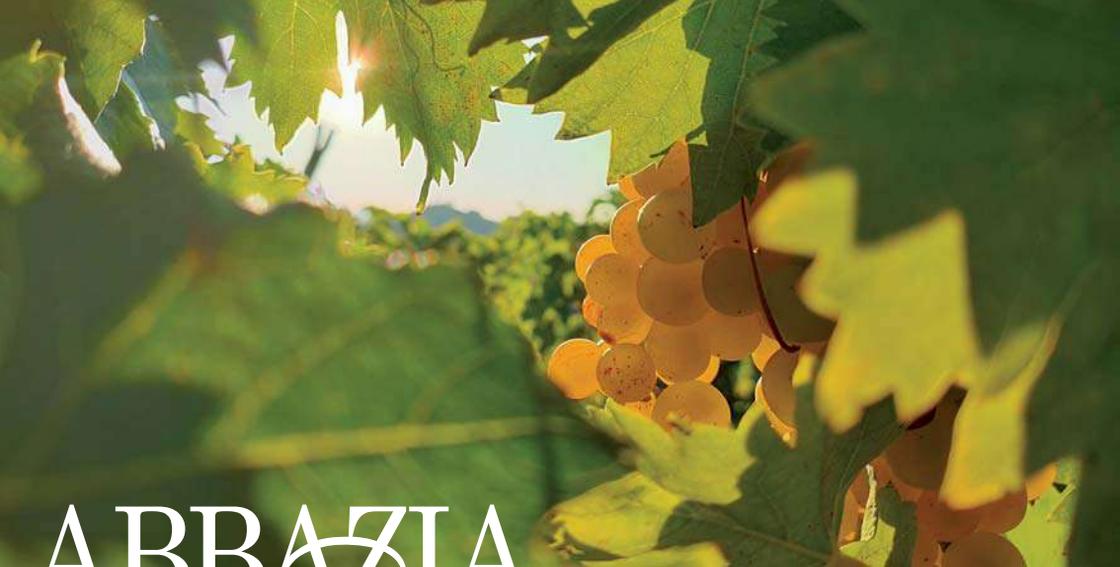
Ci troviamo a Santo Stefano Belbo, un piccolo paese nel Sud del Piemonte, nel cuore di una delle migliori aree per la coltivazione della vite, tra le colline di Langhe e Monferrato. Il paesaggio è costituito da un mosaico di vigneti, che ricoprono interamente le colline. Una bellezza impossibile da abbracciare con un solo sguardo.





Siamo un'azienda a conduzione familiare. Dal 1848 i componenti della famiglia Santero si sono occupati di trasformare i grappoli in calici di spumanti. *“La terra non ha mai tradito nessuno ...”* è uno dei motti di Mario Santero il decano di famiglia, ora ottantenne. *“... se le dedichi le giuste attenzioni, la terra ti restituirà solo buoni frutti”*.





ABBAZIA

La Valle del Moscato

Ci troviamo nel centro della cosiddetta “valle del Moscato”; siamo circondati dalle ripide colline con i vigneti talvolta definiti “eroici”, la cui bellezza è riconosciuta dall’Unesco. I terreni a prevalenza di marne calcaree ed argillose, con venature sabbiose, garantiscono alle uve di Moscato Bianco uno straordinario equilibrio tra gli zuccheri naturali dell’uva e l’acidità, con una grande complessità aromatica e finezza. Nelle quattro diverse tenute di vigneti di proprietà noi raccogliamo manualmente le uve procedendo alla ricerca della migliore maturazione in funzione dell’altitudine e dell’esposizione del filare. Coltiviamo anche il raro Moscato Nero per produrre il Moscato Spumante Rosé.



le altre linee



LINEA FORTUNA

“Fortuna” è la nuova collezione di Abbazia pensata e creata durante il primo lockdown del 2020. Quando regnava un clima di paura e le persone erano preoccupate ed incerte su cosa sarebbe successo, Abbazia stava pensando positivo! Questa serie è infatti nata dalla necessità di donare ottimismo e speranza verso il futuro. L'idea del Quadrifoglio, che è sempre stato riconosciuto come un simbolo di buona sorte, è subito venuto in mente per esprimere questa attitudine positiva e di speranza verso il domani.

MOSCATO SPUMANTE
MOSCATO SPUMANTE ROSÉ
ASTI DOCG
BLEND SPUMANTE EXTRA DRY
PROSECCO DOC
PROSECCO DOC BIOLOGICO 
PROSECCO DOC ROSÉ



LINEA VINI ABBZIA

Il design è ispirato al rosone dell'Abbazia Benedettina del XII secolo sul quale nasce la nostra azienda. Una linea vini che abbraccia prodotti della quotidianità di medio-alto livello. Quattro rossi e tre bianchi ideali per il tuo ristorante.

MOSCATO D'ASTI DOCG
MOSCATO PROVINCIA DI PAVIA IGT
PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC
BARBERA D'ASTI DOCG
BAROLO DOCG
DOLCETTO D'ALBA DOC
CHIANTI DOCG





LINEA ATMOSPHERE

Un design minimale di soli tre punti che concentra in sé il numero perfetto e la forma perfetta: il cerchio. È facilmente riconoscibile non solo per l'etichetta ma anche per la bottiglia bassa, larga e pesante. Questo packaging unito al meglio della produzione Abbazia è l'insieme che crea quell'Atmosfera ideale per rendere unico l'incontro con i tuoi amici più cari. Questa selezione di spumanti italiani è nata con l'idea di rivolgersi ai canali di vendita come HORECA ed enoteche.

MOSCATO SPUMANTE
MOSCATO SPUMANTE ROSÉ
ASTI DOCG
CUVÉE PRESTIGE EXTRA DRY
SPUMANTE BRUT ROSÉ
PROSECCO DOC



LINEA IMPRONTE

Mario Santero, fondatore della Casa Vinicola Abbazia, ha personalmente suggellato questa linea con la sua impronta digitale nell'ottica dell'espressione massima del concetto di vino-territorio. Un'aspirazione alla ricerca di cose vere e genuine. Una combinazione tra gusti e profumi originali ed antichi dove la mano dell'uomo si fonde con l'arcana esperienza, nel rigoroso rispetto della tradizione contadina per ritrovare quelle sensazioni di campagna, pura e schietta.

BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG
LANGHE DOC ARNEIS
BANE - Barbera e Nebbiolo



Lo stile Italiano

Insieme a molti colleghi del Veneto, oltre vent'anni fa abbiamo intuito il progressivo interesse dei consumatori per i vini spumanti più secchi, iniziando a produrre Prosecco quando questo era ancora un semplice vino Igt. A conferma del nostro "saper fare" bene anche per il Prosecco, siamo membri del Consorzio di Tutela del



Prosecco Doc dalla sua fondazione. Il Prosecco Doc: una abitudine sociale divenuta icona dello stile italiano di vivere. Lo produciamo anche rosé e biologico in diversi packaging. Possiamo essere il tuo punto di riferimento per l'Italian style nel campo degli spumanti: dal Prosecco al Brut, dai Rosé agli spumanti dolci.

La continua innovazione



Era il 1850 quando in questa valle, la cosiddetta "valle del Moscato", iniziavano le prime produzioni di vino spumante in Italia. Per decenni le più grandi case produttrici di spumanti hanno incentivato la coltivazione di questi vigneti realizzando cantine. Questo "saper fare" è patrimonio della nostra famiglia da generazioni.

Produciamo spumanti da oltre centosettanta anni. Il nostro obiettivo è di trasferire nel bicchiere gli aromi primari dell'uva il più possibile inalterati. Stiamo inoltre lavorando per portare le tecnologie di raffreddamento verso una maggiore sostenibilità. Enti terzi certificano regolarmente i nostri standard di qualità.





Da sempre la **Casa Vinicola Abbazia** ha dimostrato grande sensibilità nei confronti della natura e degli animali che la vivono. Mai come in questo momento storico ci si trova davanti ad un bivio, prendersi cura della nostra casa o essere la causa della sua fine. Nel 2021 Abbazia ha deciso di aderire al programma **IMPRESSE PER LA NATURA** del **WWF** sostenendo la loro iniziativa **FOR NATURE FOR US**. Un programma internazionale che abbraccia le tematiche più sfidanti per l'intero pianeta: dal clima, alla deforestazione e il bracconaggio. La nuova **LINEA ZÖE**, a sostegno di questa iniziativa, sarà il mezzo per veicolare l'importanza di agire adesso! Per la Natura, per noi!



Casa Vinicola Abbazia di San Gaudenzio s.r.l.
Via Abbazia, 6 - 12058 Santo Stefano Belbo (CN) - Italia
Tel. +39 (0) 141 840808
www.abbazia.com