




GHIONE

*Azienda Agricola Ghione Anna - Canelli - Italia*

An aerial photograph of a vast vineyard in the hills of Canelli, Italy. The rows of grapevines are neatly arranged in a grid pattern across the rolling landscape. In the center of the image, a prominent stone tower with a conical roof stands on a small hill. In the background, a town is visible on a hillside under a hazy sky. The overall scene is bathed in the warm, golden light of late afternoon or early morning.

L'azienda agricola Ghione ha sede in una cascina storica, "la Cà d'Gioto", le cui origini risalgono alla metà dell'Ottocento. La famiglia gestisce direttamente l'azienda con passione e professionalità. La lunga esperienza di viticoltori e la continua ricerca verso la qualità hanno portato ad una viticoltura particolarmente attenta alla tradizione e all'ambiente. I vini GHIONE sono caratterizzati da profumi intensi, strutture ricche ed equilibrate, sapori morbidi e vellutati, in grado di soddisfare anche il consumatore più esigente. Ai visitatori si offrono degustazioni guidate, visite ai vigneti e la vendita diretta dei propri prodotti.

The winery Ghione, historic farmhouse named "Cà d'Gioto" set right in the middle of one of the most renowned areas for Moscato d'Asti production, just above Canelli. Established in 1850 the winery is currently run by Anna, the last descendant of the "dynasty". The whole manufacturing cycle is directly managed by the Ghione family, with the same traditional criteria and a particular attention to the environment: extreme care for vineyard growing, careful selection of grapes to producing authentic wines of the region. The GHIONE wines are characterized by intense scents, rich and balanced structures, soft and velvety tastes, perfectly capable of meeting the requirements even of the most demanding consumer.

*Visitare la Cantina Ghione significa intraprendere un viaggio sensoriale nelle prestigiose terre del Moscato d'Asti, diventate Patrimonio Unesco. Siamo a Canelli nel cuore del Moscato, terra di passioni e di storia. Terra di forti contrasti, di giornate assolate e di brume autunnali. E' questo il luogo ideale per coltivare l'uva che gode di un microclima ad essa più congeniale. Il rapporto tra clima, suolo e il lavoro meticoloso della famiglia Ghione è di assoluta importanza per ottenere vini complessi ed eleganti.*



*Visiting the Ghione winery means undertaking a sensory journey in the prestigious land of Moscato d'Asti, inscribed in the Unesco World heritage list.*

*We are in Canelli, historical area for Moscato d'Asti production, a land rich in passion and history, a land of so strong contrasts, blinding sunlight and autumnal hazes.*

*This is the ideal place in which to grow grapes, since it benefits from a microclimate that is perfect for vine cultivation. The relationship between the soil, the environment, the vine variety and the meticulous work of Ghione family is crucially important in the production of complex and elegant wines.*

# LINEA PRESTIGE



# GAVI DOCG

## *Bricco Palma*

Colore giallo paglierino, profumo floreale e fruttato, caratteristico, con note di ananas, albicocca e pesca. Gusto secco, vellutato e armonico. Ottimo come aperitivo, si sposa meravigliosamente con antipasti, piatti di pesce e carni bianche.  
Gradazione alcolica effettiva: 13% vol.

*Colour clear straw-coloured yellow, bouquet characteristic, delicate, pleasant, fruity, note of apricot and peach. Dry, fruity, smooth, harmonious.*

*Ideal as aperitif, with cold appetisers in general, seafood and white meat.*

*Alcoholic content: 13% vol.*



# BARBERA D'ASTI DOCG

## Barrique

### *Old Tradition*

Colore rosso rubino intenso che tende al granato nell'invecchiamento. Profumo caratteristico, pieno, intenso, con note minerali. La sua struttura e generosità evidenziano sentori di vaniglia e frutta matura. Sapore armonico, caldo, morbido, elegante, equilibrato e molto persistente. Si accosta bene ai grandi piatti di carne, selvaggina, ideale con cibi tartufati e formaggi a pasta dura e stagionati.

Gradazione alcolica effettiva: 14% vol.

*A deep ruby colour that changes to garnet during maturation. Bouquet typical, full, intense ripe fruit, mineral notes, persistent.*

*Full body taste, warm, elegant, remarkable softness and balance. Long, intense persistence. Structure and generosity bring hint of vanilla and mature fruits. Excellent with roast, braised meats and game, ideal with mature cheese and dishes prepared with truffles.*

*Alcoholic content: 14% vol.*



# BAROLO DOCG

## *Bricco Palma*

Protagonista inconstatato della buona tavola, unico per eleganza e classe, dal sapore armonico, giustamente tannico. Ottimo con carni rosse, selvaggina, cibi tartufati e formaggi a pasta dura.  
Gradazione alcolica effettiva: 14.5% vol.

*A complex wine constantly in evolution, capable of guaranteeing unique sensations for refined and demanding palates. Classic and harmonious wine, dry, warm, soft tannic and persistent. Excellent with strongly flavoured meat dishes, hard mature cheese.  
Alcoholic content: 14.5% vol.*



# MOSCATO D'ASTI DOCG

## *Sottozona Canelli*



Selezione speciale delle migliori uve Moscato di Canelli ottenuto dalle vigne vecchie.

Colore giallo-dorato, perlage fine, cremoso con aromi floreale-fruttato di albicocca e pesca. Bouquet molto intenso ed elegante, ottima struttura e persistenza aromatica. Ideale con il dessert, la frutta, paste secche e zabaglione.

Gradazione alcolica effettiva 5.5% vol.

*Special selection of best grapes of Moscato Canelli from old vines. Golden- yellow color, fine and persistent perlage. Fragrant and intense floral-fruity, aroma of apricot and peach, good structure and persistence. Ideal with fruit, desserts, pastries, and zabaglione. Alcoholic content: 5.5% vol.*



# Brachetto DOCG

Colore rosso ciliegia con note di luce, spuma vivace e perlage persistente. Profumo fresco, fragrante e aromatico, netti i sentori di rosa e frutta rossa matura. Gusto dolce, delicato, leggermente tannico per equilibrare l'aroma dolce e garantire una piacevole persistenza. Perfetto per accompagnare frutta fresca, dolci o dessert elaborati e cioccolato fondente.

Gradazione alcolica effettiva: 6% vol.

*Intense pink color, fine mousse. Bouquet fresh with an intense scent of rose, red fruit and strawberries. Sweet, soft and delicate taste, slightly tannic to balance the sweet aroma and grant a pleasant persistence. Due to its joyful foarm, it is the perfect party wine that goes naturally well with fresh fruits, pastries or elaborate desserts and dark chocolate.*

*Alcoholic content: 6% vol.*



# SPUMANTE BRUT

## *Monblanc*

Colore giallo paglierino, profumo intenso, delicato. Buona struttura, morbido, leggermente abboccato, con una notevole freschezza. Uno spumante giovane e moderno, ideale da tutto pasto. Gradazione alcolica effettiva 12.5% vol.

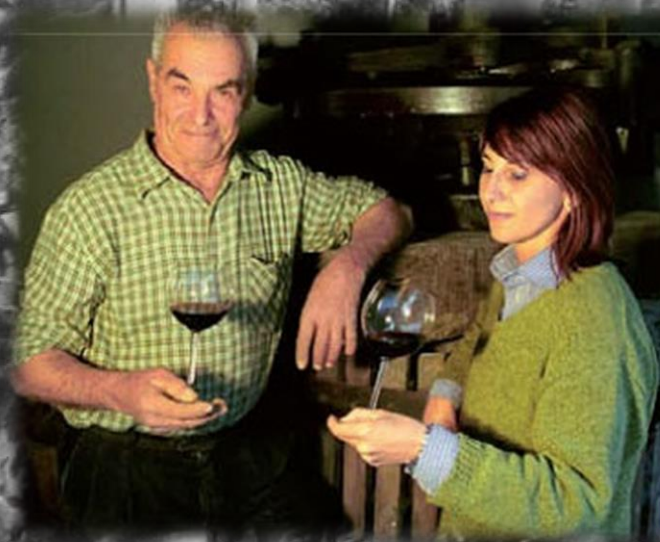


*Pale yellow color, brilliant reflections, fine and persistent pearling. Intense delicate flowers bouquet. Full-bodied, well-balanced, smooth to the palate, with a light sweet note and final freshness sensation. Trendy wine, it goes well with all meals. Alcoholic content: 12.5% vol.*



*"Una vigna che sale sul dorso di un colle fino a incidersi nel cielo, è una vista familiare, eppure le colline dei filari semplici e profonde appaio una porta magica.."*

*(Cesare Pavese "I racconti")*



# LINEA CLASSIC



# BARBERA D'ASTI DOCG

## *Lassù*



Colore rosso rubino brillante. Profumo delicato ma ampio che ricorda la rosa ed i frutti rossi. Gusto vellutato, armonico e rotondo con eccellente bevibilità sin da giovane ideale con piatti di carne e formaggi a pasta dura.

Gradazione alcolica effettiva 13% vol.

*Bright ruby-colour. Delicate although wide scent reminding of rose and berries. Velvety, harmonious and round taste, excellent to drink also when “young”, ideal with meat dishes, and hard mature cheese. Alcoholic content: 13% vol.*

# BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG

## *Le Brume*



Colore rosso rubino acceso. Profumo suggestivo, aroma con sentori di prugna e mora che evolve in speziato e tostato. Gusto pieno, armonico e fresco. Maturato brevemente in piccole botti di rovere. Ideale con piatti di carne, formaggio e cioccolato. Gradazione alcolica effettiva 13% vol.

*Bright ruby-red colour. Charming scent, aroma reminiscent of plum and blackberry turning into spicy and toasted. Full-bodied, harmonious and fresh taste. Shortly aged in small oak casks. Excellent with roast game, strongly flavoured meat dishes and hard mature cheese. Alcoholic content 13% vol.*

# MONFERRATO DOLCETTO DOC

## *Gioto Blues*

Colore rubino con riflessi violacei, profumo vinoso, gradevole, caratteristico. Gusto asciutto, di buon corpo, aromatico. Vino da pasto che si accompagna bene a qualsiasi portata.

Gradazione alcolica effettiva: 12.5% vol.



*Ruby red colour with violet hues. Aroma: vinous, pleasant and characteristic. Flavour: Dry, full bodied, harmonious. Accompanies any meal.*

*Alcoholic content: 12.5% vol.*

# VINO ROSSO

## *Gioto Red*



Blend di uve a bacca rossa di vitigni autoctoni. Colore rosso rubino, profumo vinoso, piacevole e persistente. Gusto asciutto, intenso, aromatico. Ideale vino da pasto che si accompagna bene a qualsiasi portata.  
Gradazione alcolica effettiva: 12% vol.

*Blend of red grapes autochthonous variety . Ruby red colour, vinous, pleasant, persistent aroma, dry, intense, harmonious flavour. Accompanies any meal.  
Alcoholic content: 12%vol.*



# VINO ROSATO

## *Baccarat Rose*



Colore rosa intenso, brillante. Profumo delicato, caratteristico. Gusto asciutto, fruttato, fresco sapido e ben equilibrato. Facile da abbinare ad antipasti, salumi, piatti di pesce e pizza. Gradazione alcolica effettiva 12.5% vol.

*Intense pink colour and persistent fruity aroma. Excellent body, harmonious and generous taste, fruity and delicate bouquet. Ideal with cold meats, salumi, fish and pizza. Alcoholic content 12.5% vol.*

# PIEMONTE CHARDONNAY DOC *Tobiòt*

Colore giallo pagliarino vivo, profumo molto intenso e fruttato che ricorda i frutti esotici e i fiori di biancospino e acacia. Gusto morbido e piacevolmente armonico ma consistente. Buona struttura derivante da vendemmia tardiva.

Gradazione alcolica effettiva 13% vol.



*Clear straw yellow colour. Strong and fruity scent reminiscent of whitehorn and acacia flower. Dry, smooth, pleasantly harmonious and substantial taste. Good structure deriving from late harvest. Alcoholic content 13% vol.*

# MOSCATO D'ASTI DOCG

## *Piccole Gioie*



Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Perlage fine e persistente, aroma fragrante ed intenso con sentori fruttati di salvia, fiori e miele. Gusto dolce, vivace, cremoso, con equilibrata vena di acidità. Ideale con il dessert, frutta e bevanda fuori pasto. Gradazione alcolica effettiva 5-5.5% vol.

*Straw yellow color with golden shades. Fine and persistent perlage. Fragrant and intense aroma with fruity scents of sage, flowers and honey. Sweet, lively and creamy taste with balanced vein of acidity. Idea with dessert, pastries, fruit and at all time. Alcoholic content 5-5.5% vol.*

# VINO BIANCO DA UVE SURMATURE

## *Gocce d'Uva*



Uva surmatura, colore giallo con riflessi oro. Profumo fruttato, persistente, aromatico, fine. Gusto aromatico, caratteristico. Vino da meditazione. Ideale per patè di fois gras, formaggi stagionati, dolci, zabaglione.

Gradazione alcolica effettiva: 14% vol.

*Grapes, deep yellow colour, aroma characteristic, persistent, scent of plum, peach and apricot. Full of character. Typical white meditation wine. Ideal with patè fois gras, mature cheese, cake, zabaglione. Alcoholic content: 14% vol.*

# Grappa di Moscato d'Asti



Vinaccia selezionata di Moscato d'Asti, metodo di distillazione discontinuo, con alambicco, profumo fine, fresco, sapore morbido, persistente e armonico, netto riconoscimento del vitigno. Affinamento per alcuni mesi in piccoli carati. Gradazione alcolica: 42% vol.

*Skin of Moscato grape. White colour, delicate and fresh aroma, soft, harmonious taste. Distillation method discontinuous, with an alembic using the Piemontese bainmarie. Refinement for a few months in oak carati.*

*Alcoholic content: 42% vol.*

# Ghione and its sweetness





From Milan:  
Motorway Milano-Genoa towards Genoa. At Tortona Motorway Torino-Piacenza(A21).  
Exit Asti Est and follow road signs Canelli

From Turin:  
Motorway Torino-Piacenza(A21) Exit Asti Est and follow road signs Canelli

From Genoa:  
Motorway Genova-Gravellona Toce (A26) towards Alessandria.  
Exit Alessandria Sud and follow road signs Canelli

**GHIONE**  
*Azienda Agricola Ghione Anna - Canelli - Italia*

Regione Bassano, 33 - 14053 Canelli (AT) Italy  
Tel. +39 0141 823297 - Fax +39 0141 823233  
Mobil Phone +39 328 7542334  
[www.ghionewine.com](http://www.ghionewine.com) - [info@ghionewine.com](mailto:info@ghionewine.com)

