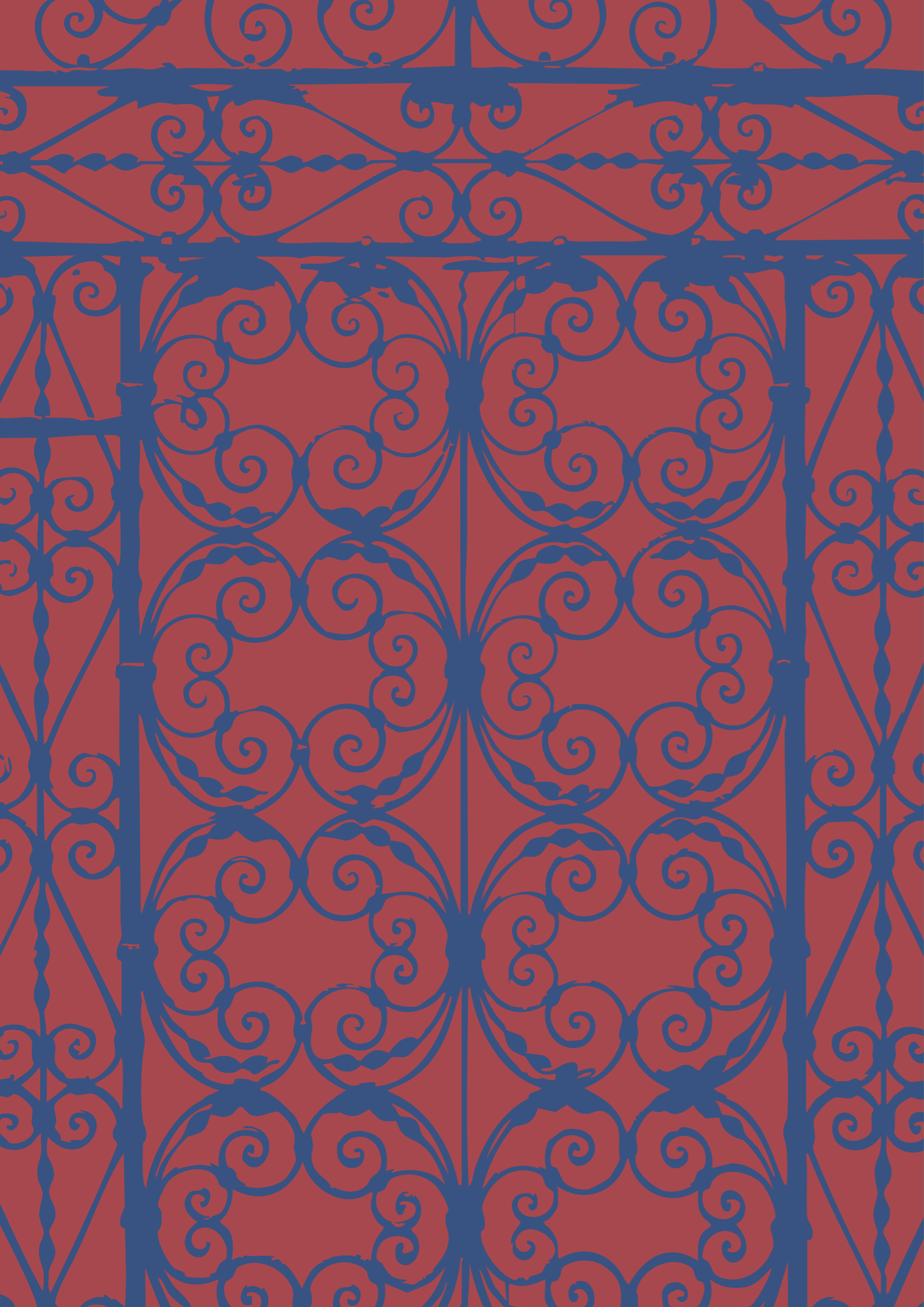


# WINE WITH US



G I O V A N N I  
BARTOLI

IL VINO È L'ESSENZA  
DELLA FAMIGLIA



“Il vino è l'essenza della famiglia:  
ogni sorso racconta una storia,  
ogni bottiglia custodisce  
un ricordo”.

HUGH JOHNSON

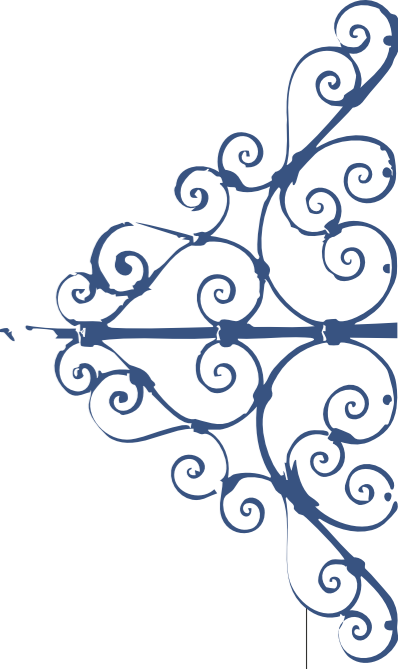
# La nostra passione. Il nostro vino.

4 >> Sono stato da sempre affascinato dall'aspetto selvaggio del Monferrato, forse perché mi ricorda l'infanzia e le corse a perdifiato lungo i pendii. Pian piano ho imparato a seguire la natura e il nascere dei grappoli, sotto la guida sapiente di Carlino Rondoletti. Un uomo dal passato forte e tenace come le sue viti, che conosceva una per una.

*Carlino Rondoletti*



# Una storia di famiglia



- » Dal 2004, Giovanni ha trasformato i vigneti in un'autentica opera di famiglia, dove ogni scelta nasce da passione e dedizione. Le sue figlie, Eleonora Marina e Gloria, hanno presto condiviso il suo amore per la terra, imparando il mestiere accanto a Carlino, che insegnava con semplicità:

*«Si lavora in silenzio, tra i filari».*

Tra i freddi inverni di potatura e le calde estati di maturazione, hanno imparato ad ascoltare ogni vite e a prendersene cura con rispetto e attenzione. La vendemmia è rimasta una festa familiare: il momento in cui la tradizione incontra la gioia, al termine di giornate lunghe e intense.

Con il tempo, la tenuta è cresciuta, ma lo spirito è rimasto lo stesso. Giovanni e le sue figlie seguono ancora oggi ogni fase, dalla vigna alla cantina, sostenuti da un team appassionato e guidati dall'enologo della casa, il cui lavoro preciso e paziente ha un unico obiettivo: far parlare il Monferrato in ogni bottiglia.

# I nostri vini



## AUTENTICITÀ IN OGNI SORSO

» I nostri vigneti si trovano tra le colline scoscese e ricche di tradizione del Monferrato, dove pratichiamo una viticoltura attenta e misurata. Ogni grappolo viene raccolto a mano e selezionato con cura, guidato da una filosofia di equilibrio che prevede solo trattamenti controllati e rispettosi, per preservare il ritmo naturale della terra. Questo impegno per l'armonia garantisce che ogni bottiglia che produciamo rispetti i più alti standard di qualità.

In cantina uniamo precisione e tradizione. I serbatoi in acciaio inox e cemento custodiscono purezza e freschezza, mentre le barrique di rovere vengono utilizzate quando si desiderano profondità e struttura. Questo approccio mantiene la chiarezza e l'identità del luogo, permettendo ai nostri vini di esprimere la silenziosa eleganza del Monferrato.

I nostri vini rossi riflettono l'intero spettro del nostro terroir: il viaggio inizia con il Grignolino, fine e aggraziato, dai tannini delicati e dal frutto leggero; prosegue con la Barbera d'Asti e la Barbera d'Asti Superiore, espressive e strutturate, ricche e rotonde con un tocco sottile di legno; e raggiunge il suo culmine con l'Albarossa, dal frutto scuro, setoso e profondo — la voce più intensa delle nostre colline.

Accanto a questi rossi, i nostri vini bianchi e spumanti aggiungono un'altra dimensione al Monferrato: dal fresco e minerale Chardonnay al profumato Moscato d'Asti, fino al Brut dal perlage fine, ogni vino riflette il carattere autentico dei nostri vigneti.

Ogni sorso rivela un dialogo tra autenticità e precisione — l'armonia senza tempo del Monferrato racchiusa in un calice.





**19 FILARI**  
Grignolino d'Asti  
DOC



**FONSMAGNA**  
Barbera d'Asti  
DOCG



**MINET**  
Piemonte DOC  
Chardonnay



**FERNANDO**  
Moscato d'Asti  
DOCG



**PEC**  
Barbera d'Asti Superiore  
DOCG



**PRIMA LUCE**  
Piemonte DOC  
Albarossa



**GAL**  
Spumante Brut



# 19 filari

GRIGNOLINO D'ASTI DOC

- » Erano solo 19 i filari che originariamente Carlino dedicò al Grignolino e da questa origine deriva il suo nome. Il Grignolino è noto per il suo profumo fresco e fruttato, con note di fragola e ciliegia. Al palato, si distingue per la sua leggera acidità e i tannini leggeri che lo rendono un vino versatile da abbinare a diversi piatti. Si sposa perfettamente con salumi e formaggi freschi, ma anche con piatti a base di carne o verdure. La sua freschezza lo rende ideale anche per le calde giornate estive. Un vino che racconta la storia e la tradizione di un territorio ricco di sapori autentici. È un vino di nicchia: lo si ama, oppure non lo si comprende.

## » PROFILO SENSORIALE

Rosso rubino con sfumature granato. Note di mora e lampone si uniscono a sentori di rosa selvatica e salvia. Al palato, delicate sfumature di mandorla si fondono con freschezza e tannini fini.

## ABBINAMENTI

Rosso leggero e versatile, ideale con salumi, formaggi freschi, verdure grigliate e carni bianche delicate. La sua freschezza vivace si sposa bene anche con cucine leggermente speziate.

## COME SERVIRLO

Servire leggermente fresco, a 14-16 °C, per esaltarne il carattere floreale. Da gustare giovane, per apprezzarne la struttura vivace.

## VITIGNO

100% Grignolino

## DENOMINAZIONE

Vinchio e Vaglio Serra Monferrato (AT)

## VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO

Cemento e acciaio inox,  
per 6-12 mesi





# Fonsmagna

BARBERA D'ASTI DOCG

» Vinchio sorge al crocevia di tre antiche strade romane: Luparia, Ramaudio e Fons Magna. Fonsmagna è letteralmente sorgente magna. E la nostra Barbera è piacere genuino, scatena i suoi profumi nel bicchiere come la risata del nostro Carlino, che ne beveva un fiasco durante una giornata di lavoro sulle colline. Coltivate su pendii soleggiati con la migliore esposizione del territorio, queste uve esprimono la vera generosità del Monferrato.

## » PROFILO SENSORIALE

Rosso rubino intenso. Profumi di prugna, ciliegia e violetta. Al palato è pieno e vellutato, unendo frutto maturo e freschezza equilibrata.

## ABBINAMENTI

Perfetta con pasta al ragù, pollame arrosto e carni grigliate. La sua acidità vivace la rende ideale per piatti mediterranei o cucine asiatiche a lenta cottura.

## COME SERVIRLO

Servire a 16-18 °C. Lasciare respirare qualche minuto per esprimere appieno il bouquet.

### VITIGNO

100% Barbera

### DENOMINAZIONE

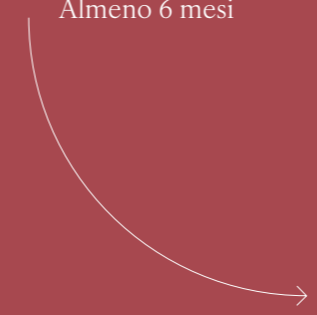
Vinchio e Vaglio Serra,  
Monferrato (AT)

### VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO

Cemento e acciaio inox,  
per 6-24 mesi

### AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Almeno 6 mesi



# PEC

## BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG

- » Pec, come il soprannome del piccolo uomo di casa, Gregorio, a cui è stata dedicata. Una Barbera Superiore elegante, un vino che può e sa aspettare il momento giusto di essere bevuto. Il suo gusto intenso è sublimato dai mesi di affinamento nelle botti di rovere, scelte con cura da bottai da 7 generazioni. Rispetto alla nostra Fonsmagna, Pec aggiunge note speziate ai frutti rossi maturi. Chiudete gli occhi al primo sorso.

### » PROFILO SENSORIALE

Rosso intenso con riflessi granato nel tempo. Profumi di ciliegia, prugna e frutti scuri che evolvono in confettura, cacao e liquirizia. Al palato è corposo e armonioso, con toni balsamici e speziati.

### ABBINAMENTI

Ideale con carni brasate, formaggi stagionati e piatti al tartufo. Compagno raffinato per bistecche, agnello o ricette alle erbe a lenta cottura.

### COME SERVIRLO

Servire a 18 °C. Decantare brevemente prima del servizio per ammorbidire i tannini e aprire completamente gli aromi.

#### VITIGNO

100% Barbera

#### DENOMINAZIONE

Vinchio e Vaglio Serra,  
Monferrato (AT)

#### VINIFICAZIONE & AFFINAMENTO

Barrique di rovere  
di Slovenia, per 24 mesi

#### AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Almeno 6 mesi



*pec*



# Prima Luce

PIEMONTE DOC ALBAROSSA

- » Nel 1938 l'enologo Giovanni Dalmasso unì Nebbiolo e Barbera per creare l'Albarossa — un'uva che unisce eleganza e forza. La nostra Prima Luce rende omaggio a quella visione. Il suo nome simboleggia una nuova alba, dove l'eleganza incontra l'intensità. Raffinato ma potente, Prima Luce è un vino di profonda quiete, che racchiude la prima luce del Monferrato in un calice.

## » PROFILO SENSORIALE

Rosso rubino intenso. Profumi di mora, violetta e spezie delicate. Al palato, frutti scuri maturi, tannini setosi e un equilibrio vibrante conducono a un finale lungo e raffinato.

## ABBINAMENTI

Perfetto con carni rosse arrosto o grigliate, selvaggina o stufati ricchi. Si abbina splendidamente anche a formaggi stagionati o cioccolato fondente.

## COME SERVIRLO

Servire a 18 °C dopo una breve ossigenazione, per rivelarne armonia e profondità.

### VITIGNO

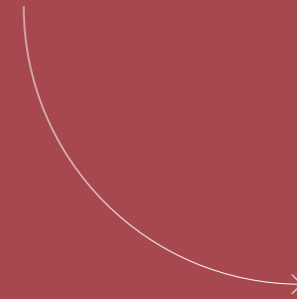
100% Albarossa

### DENOMINAZIONE

Alto Monferrato

### VINIFICAZIONE & RAFFINAMENTO

36 mesi in rovere



*lu*

*prima*

# Minet

## PIEMONTE DOC CHARDONNAY

- » Minet, il nonno delle sorelle Bartoli, era il più moderno dei nonni italiani. Quasi centenario, la sua tradizione era ancora fresca e sapiente, il suo spirito forte e rigoglioso. Lo Chardonnay è un vitigno internazionale secolare, che proviene dalla regione della Borgogna: nasce dall'incrocio tra il pinot nero e un vecchio vitigno a bacca bianca, il gouais blanc. Il nostro sa di collina monferrina, selvaggia e nobile al tempo stesso. L'armonia sta nel colore e nel naso, in quel connubio che si conferma al gusto come elegante e classico. Ma con un tocco di follia moderna.

## » PROFILO SENSORIALE

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il bouquet offre mela dorata, pera e fiori bianchi con tocchi di agrumi e mandorla. Al palato è secco, morbido e bilanciato, con piacevole mineralità e finale persistente.

## ABBINAMENTI

Ideale con pesce, crostacei, risotti leggeri o primi delicati. La sua finezza si sposa armoniosamente anche con carni bianche e salse cremose.

## COME SERVIRLO

Servire fresco, a 10-12 °C, in calice medio da vino bianco per esaltarne freschezza e profumo.

## VITIGNO

100% Chardonnay

## DENOMINAZIONE

Monferrato (AT)

## VINIFICAZIONE & RAFFINAMENTO

Acciaio inox, per 6-12 mesi



# Fernando

## MOSCATO D'ASTI DOCG

- » Il mondo intero conosce Asti per il suo Moscato — il vino della festa, non banalmente delle occasioni da ricordare, ma del giubilo. Momenti gioiosi da condividere con un bicchiere giovane del classico vino brioso, dal colore giallo paglierino, e dal profumo orientale. È un vino della tradizione per il territorio; i contadini lo filtravano con i sacchi di canapa. Anche per noi, è un vino in onore ai ricordi e alla tradizione. Si chiama Fernando, come un grande uomo della nostra famiglia: il nonno paterno, il papà di Giovanni. Dolce, leggero e tenace, come queste colline che avrebbe amato.

*Il termine "Moscato" nasce nel Medioevo con il significato di "profumato" ed è un vitigno molto antico, originario del Mediterraneo orientale.*

## » PROFILO SENSORIALE

Giallo brillante. Profumi di glicine, tiglio, pesca e albicocca. Al palato, note di limone, fiori d'arancio e salvia danno vita a una dolcezza aromatica e delicata.

## ABBINAMENTI

Perfetto con crostate di frutta, pasticceria o dessert cremosi e leggeri. Le sue bollicine delicate e la freschezza lo rendono un finale gioioso per ogni pasto.

## COME SERVIRLO

Servire ben fresco, a 6–8 °C, in calice a tulipano o da vino bianco per coglierne la fragranza.

### VITIGNO

100% Moscato d'Asti

### DENOMINAZIONE

Monferrato (AT)

### VINIFICAZIONE & RAFFINAMENTO

Acciaio inox, per 4-6 mesi



# Gal

## SPUMANTE BRUT

- » Il nostro spumante d'eccellenza è un tributo a Elisabetta, un'amica di famiglia preziosa, celebrata per la sua *joie de vivre*. Irradia effervescenza come un Brut, e il suo nome racchiude la stessa energia frizzante delle bollicine. "Gal" è l'abbreviazione del suo cognome, ma in inglese colloquiale significa anche "ragazza", a rappresentare perfettamente la sua energia contagiosa nel sentirsi sempre tale. Prodotto da una raffinata cuvée di 70% Chardonnay e 30% Cortese, unisce l'eleganza internazionale dello Chardonnay alla freschezza autoctona del Cortese — due varietà che prosperano nei terreni minerali e nei dolci pendii del Monferrato. Il risultato è uno spumante che riflette il nostro territorio: vibrante, equilibrato e inconfondibilmente italiano.

### *Metodo Martinotti*

*Il metodo Martinotti fu ideato da Federico Martinotti nel 1895 e in seguito prese il nome di "Charmat", dal nome dell'enologo francese che ne perfezionò l'applicazione. Il vino viene posto in grandi autoclavi d'acciaio inox, dove la pressione consente la rifermentazione, dando vita a un perlage fine e persistente.*

## » PROFILO SENSORIALE

Giallo paglierino con bollicine fini e persistenti. Profumi di pesca bianca, pera e acacia, seguiti da agrumi e brioche. Al palato è vivace e fresco, con acidità brillante e finale morbido e armonioso.

## ABBINAMENTI

Croccante e raffinato, ideale come aperitivo o con antipasti eleganti — ostriche, sushi o tempura. Il suo finale pulito si sposa perfettamente con pesce, crostacei o formaggi freschi.

## COME SERVIRLO

Servire ben fresco, a 6–8 °C, in calice a tulipano o medio da vino bianco per valorizzarne il perlage e il bouquet espressivo.

### VITIGNO

70% Chardonnay  
30% Cortese

### DENOMINAZIONE

Monferrato (AT)

### VINIFICAZIONE & RAFFINAMENTO

Fase di pressione a 5 bar e affinamento sui lieviti per alcuni mesi. Il prodotto viene poi chiarificato e filtrato prima dell'imbottigliamento.

### Bollicine

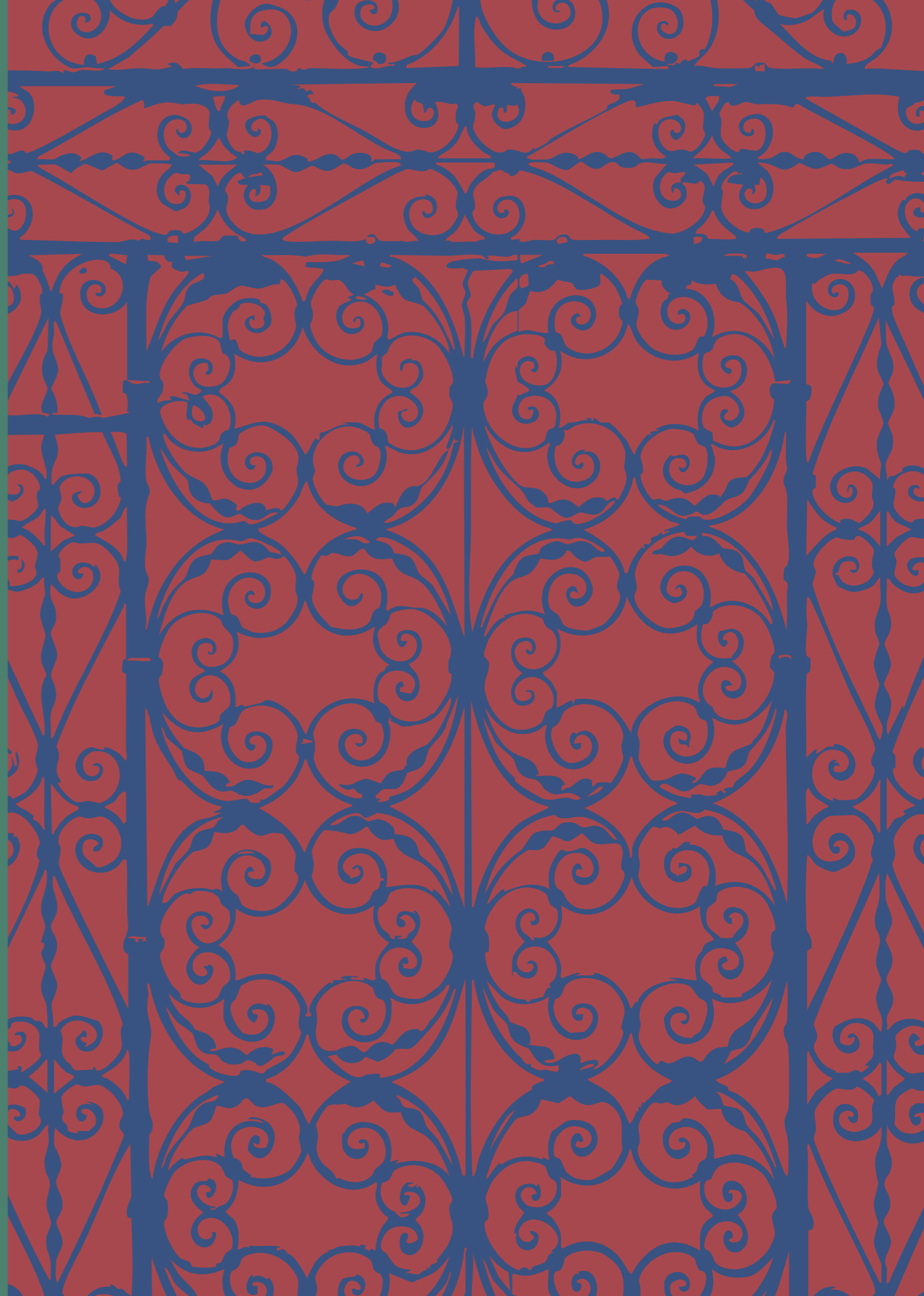
*Maschere dietro l'anima,  
dissennati respiri d'autore,  
cavalcate eteree su cime rosate.*

### Giovanni Bartoli



“Il vino rallegra i tristi, ravviva  
i vecchi, ispira i giovani,  
fa dimenticare alla stanchezza  
la sua fatica”.

LORD BYRON



## CONTATTI

Az. Agricola Bartoli snc  
di Bartoli Giovanni & c.

[www.giovanbartoli.it](http://www.giovanbartoli.it)  
[info@giovanbartoli.it](mailto:info@giovanbartoli.it)

Strada Braglia, 29 bis  
Vaglio Serra (AT)  
ITALY

Instagram:  
[@giovanbartoli.vini](https://www.instagram.com/giovanbartoli.vini)

