



Guidobona

GUIDOBONO

GUIDOBONO

Italien · Piemont



» **Our winery** is
a proud
participant in
**Piemonte's
Vino Sicuro**
project. «

1

Roero Arneis DCG

- Arneis
- Im Edeltank ausgebaut
- 11–13°
- 75 cl
- 13% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 202 0134

Struktur leicht, frisch
Aromatik grüner Apfel (Granny Smith), Pfirsich, Ananas
Passt zu Kalte Platte, Antipasti, Wähen/Quiche, Fischgerichte

2

Langhe Nebbiolo DOC

- Nebbiolo
- 8 bis 9 Monate in Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 600 Litern ausgebaut
- 16–18°
- 75 cl
- 14% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 202 0137

Struktur schmeichelnd, rund
Aromatik Kirsche, Brombeere, Tabak
Passt zu geschmorter Rindsbraten, Käse

3

Barbera d'Alba DOC

- Barbera
- Mehrere Monate sowohl in Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 1'500–2'000 Litern, wie auch in gebrauchten Barriques (französische Eiche)
- 16–18°
- 75 cl
- 14.5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 202 0135

Struktur intensiv, saftig
Aromatik Kirsche, Zwetschge, krautig/vegetativ
Passt zu Antipasti, Charcuterie, Risotto, Pasta/Teigwaren

4

Due Gelsi Barbera d'Alba DOC

- Barbera
- 12 Monate in Barriques aus französischer Eiche ausgebaut
- 16–18°
- 75 cl
- 14.5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 202 0138

Struktur vielschichtig, tiefgründig
Aromatik Kirsche, Waldbeeren, Schokolade
Passt zu Antipasti, Charcuterie, Rindsgulasch, Risotto, Pasta/Teigwaren

5

Barolo Le Coste di Monforte DCG

- Nebbiolo
- 24 Monate im Eichenfass und anschliessend für weitere zwölf Monate im Edeltank ausgebaut
- 16–18°
- 75 cl
- 14.5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 202 0136

Struktur kräftig, wuchtig
Aromatik Sauerkirsche, Himbeere, Lakritz
Passt zu Lamm, Rindsfilet Stroganoff, geschmorter Rindsbraten/Brasato

6

Segretevigne extra brut VSQ

- Nebbiolo
- 36 Monate auf den Feinhefen ausgebaut
- 10–12°
- 75 cl
- 13% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 202 0148

Struktur heftig, spritzig
Aromatik Birne, Zitrone, Litschi, Kiwi, Lindenblüten
Passt zu Bresaola, Lachs, Pilzrisotto, Ravioli mit Kräuterfüllung

GUIDOBONO

Italien · Piemont

GESCHICHTE

1950

Gründung Die Geschichte dieses Wein-
guts begann im Jahr 1950, als Ernesto
Faccenda einige Hektaren Rebland
im Herzen des Roero-Gebiets kaufte.
Der Sitz der Kellerei GUIDOBONO ist
in Canale, ca. 8 km nördlich von Alba.
Heute führen Enrico und Marco Faccen-
da, welche beide Oenologie studiert
haben, das Familienweingut in dritter
Generation. Das Sortiment von GUIDO-
BONO besteht heute aus Roero Arneis,
Langhe Nebbiolo, Barbera und Barolo.
2007 wurde die Kellerei durch die beiden
Söhne modernisiert und erweitert. Der
neue Teil der Kellerei wurde vollständig
unter die Erdoberfläche des ehemaligen
Bauernhauses gebaut. Die Gänge unter
der Erde wurden direkt in den Felsen
geschlagen und heute präsentiert sich
dem Besucher ein begehbares Labyrinth,
dass in die einzelnen Bereiche führt.

Inhaber Familie Faccenda

Winzer Enrico & Marco Faccenda

SOCIAL MEDIA

guidobono.it

TERROIR

52 ha

Nur wenige Stunden von der Schweiz
entfernt, liegt die weltberühmte Wein-
region Piemont. Piemont bedeutet auf
Italienisch «Fuss der Berge», denn sie ist
von Gebirgszügen umgeben. Die hü-
gelige Gegend ist mit Rebbergen und
Haselnussplantagen geschmückt.
Die kurzen, trockenen Sommer, langen
Herbste und für Italien ungewöhnlich
kalten Winter in der Region lassen die
Reben ideal gedeihen. Die Böden des
Piemonts sind sehr reichhaltig aufge-
baut. Es finden sich vor allem maritime
Sedimente drin, vorwiegend Mergel,
Kalk und fester Sandstein, die reich an
Spurenelementen wie Eisen, Phosphor,
Mangan und Magnesium sind. Dank
diesen reichhaltigen Böden lassen sich
Weine erzeugen, die ihren ganz eige-
nen Charakter haben bezüglich Terroir
und Typizität.

HIGHLIGHTS

Nachhaltig

Die Brüder Faccenda haben sich auf die
Suche nach den besten Lagen der Regi-
on gemacht und diese akribisch darauf
analysiert, für welche Rebsorten sie
geeignet sind, um daraus typische, cha-
raktervolle Weine zu produzieren, die
das Terroir widerspiegeln. Zusammen
haben sie den Betrieb kontinuierlich
nach den modernsten Erkenntnissen
erweitert, sowohl im Rebbau als auch
in der Weinbereitung. Auch in Bezug
auf Nachhaltigkeit nimmt GUIDOBONO
eine innovative Rolle ein. Im Weinberg
werden nur die nötigen Behandlungen
im Sinn der Integrierten Produktion
durchgeführt, um das Traubengut in
einem möglichst natürlichen Umfeld
gedeihen zu lassen. Regelmässige Ana-
lysen, garantieren den Kunden höchste
Qualität. Zusätzlich bekennen sich die
Brüder, dank modernen Solaranlagen,
klar zur Umweltverträglichkeit.

«Die Leidenschaft für das Terroir genügt
nicht, es braucht ein tiefgründiges
Studium, Mut und ein wenig Wahnsinn,
um die Perfektion in die Flasche zu
bringen», Enrico Faccenda.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI
DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REGULATION N. 1308/2013