



*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](http://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