

# La Storia

La Tenuta Gazzotti sorge al centro dell'area di produzione dei vini D.O.C. Oltrepò Pavese, a Montecalvo Versiggia, un piccolo paese in cui si respira ancora un'aria d'altri tempi.

Dalla sommità delle colline dalle quali è circondato, è possibile avere uno scorcio dell'intera Valle Versa.

L'uva ed il vino sono da sempre le risorse principali di queste zone: il terreno si presta alla coltivazione della vite da cui si ricava un vino che, pur vantando secoli di storia, è una realtà vitale in linea con i gusti moderni.

Di dimensioni contenute, la Tenuta Gazzotti non mira alla conquista di grandi fette di mercato perché il suo obiettivo da sempre perseguito è quello di proporre al consumatore un prodotto in quantità limitata ma qualitativamente superiore.

All'inizio l'attività era rivolta alla produzione e trasformazione di uva propria ma, in seguito, l'aumentata richiesta di vino ha portato alla decisione di acquistare l'uva dai vicini di terreno di cui si conoscevano i metodi di coltivazione della vite. Sapere infatti come i fornitori "trattano" le loro viti è cosa importantissima, in quanto, la qualità dei vini è strettamente legata alla competente gestione del suolo, basata su criteri di rispetto per l'ambiente ed alla grande sensibilità impiegata nel lavoro manuale dalla potatura alla vendemmia per esaltare, anche a scapito della quantità, la qualità delle uve prodotte.

L'alta qualità dei vini nasce nel vigneto e viene portata a compimento in cantina e quindi, nel tempo, si è sia valorizzato i vecchi vigneti di famiglia ma anche selezionato ed acquistato nuovi appezzamenti di terreno, badando che l'esposizione e le composizioni del terreno, fossero ideali per ciascun tipo di vitigno.

Nei vigneti, per garantire la qualità del prodotto al massimo livello, viene praticata la potatura castigata; la concimazione è realizzata esclusivamente con prodotti naturali e la produzione del ceppo è tenuta volutamente inferiore alla norma. La raccolta delle uve, sempre selezionate, avviene nel preciso momento della maturazione; la pigiatura e la fermentazione sono rigorosamente controllate in modo da esaltare al massimo i profumi e le caratteristiche delle varietà. Queste attività sono seguite da sempre dai titolari che ne curano personalmente tutte le fasi, dalla vinificazione alla fermentazione, dalla filtrazione al travaso e quindi all'imbottigliamento. La stessa attenzione viene posta poi nella cura della confezione esterna, dalla scelta delle bottiglie alle etichette. Un vino "a tutto tondo", rispettoso delle tradizioni, dei sapori, della storia e della cultura.