



1875

Barboglio
DE GAIONCELLI

*L'azzurro del cielo, il verde delle vigne
e le sfumature calde della terra: una
palette di colori, un ventaglio di
elementi naturali che simboleggiano
l'eccellenza della Franciacorta.*



LE NOSTRE RADICI

LE ORIGINI

Barboglio De Gaioncelli

Ai piedi del Lago d'Iseo, a Colombaro di Corte Franca, in Franciacorta, esiste un luogo dove l'arte della viticoltura è tramandata da almeno due secoli: questo luogo è il Palazzo Barboglio De Gaioncelli, Azienda Agricola e Ristorante.

I Barboglio De Gaioncelli hanno origini antichissime, il capostipite tale Alghisio de Alghisi, uomo d'arme bergamasco originario della Valseriana alla fine del 1200 si stabilì a Lovere. Gli interessi della famiglia si spostarono poi sul bresciano nei primi del 1400, acquistarono immobili in Franciacorta, a Timoline, Clusane ed Iseo; il 6 dicembre 1434 furono nominati cittadini bresciani.

Questo casato vanta tra i suoi avi notai, mercanti di stoffe, dottori, avvocati, proprietari terrieri ma sono state le armi e le battaglie che hanno mosso tutte le generazioni dei Barboglio De Gaioncelli, portando fortuna sociale alla famiglia grazie ai profitti della vita militare.

La passione viscerale per la terra che tutti i guerrieri portano in sé, ha coinvolto anche molti uomini di questa famiglia, come Pietro Barboglio, conte e cavaliere che nei primi del 1600 importò in questa zona il granoturco o come Giuseppe che nel 1780 iniziò la produzione di vini pregiati, sino a Nicola che nel periodo tra il 1820 ed il 1850 incrementò la proprietà avviando colture innovative grazie ai contatti con i migliori centri europei di agricoltura.



STORIE DI

PASSIONE

*Il cielo, la vigna
e la terra*

Passione, passione e ancora passione. Questa è la parola chiave che ha permesso dal 1875 ad oggi di tramandarsi il piacere immenso di essere produttori di una materia viva che dona felicità e gioia: il vino.

La cantina Barboglio De Gaioncelli nasce all'interno dell'omonimo palazzo, 30 sono gli ettari vitati, 90.000 le bottiglie prodotte, 10 le tipologie di vino.

Il disciplinare Franciacorta segna le linee guida per la produzione dei vini : l'uso di determinati vitigni (chardonnay, pinot nero e pinot bianco), la raccolta manuale ed il trasporto in cassette di massimo 16 kg, il lungo affinamento in bottiglia e tanto altro.

All'interno di questo rigoroso regolamento la cantina, sfruttando la conoscenza della propria superficie vitata, esprime la sua filosofia produttiva riassunta in finezza ed eleganza, vini sinceri, di grande beva che trovano la loro più alta espressione nei millesimati e nelle riserve.



I VINI DELLA
CANTINA
*Barboglio
De Gaioncelli
dal 1875*

L'azienda Barboglio De Gaioncelli vanta circa 200 anni nel settore vitivinicolo con una presenza in Franciacorta dal 1875.

La superficie aziendale si articola in 30 ettari vitati. Dei 30 ettari, circa 26 sono impiantati con vitigni a bacca bianca quali chardonnay e pinot bianco, destinati sia alla vinificazione del Curtefranca bianco DOC, sia all'elaborazione di basi Franciacorta da cui si otterranno le diverse tipologie di FRANCIACORTA DOCG: BRUT, EXTRA DRY, SATEN, EXTRA BRUT, "CLARO" dosaggio zero e "DONNA ALBERTA" Brut Rosè.

I quattro ettari restanti presentano una selezione clonale di vitigni a bacca rossa: Cabernet Franc, Merlot, Barbera ed il Nebbiolo destinati alla produzione del Curtefranca rosso DOC e del Riserva Barricato "Breda".

La raccolta dell'uva avviene in cassette di massimo 16 kg e la pressatura, con l'utilizzo di presse pneumatiche, viene eseguita in maniera delicata per conservare le caratteristiche organolettiche delle diverse partite di uva.

La fermentazione e tutto il primo ciclo di vinificazione sono sviluppati in acciaio o barriques, le temperature sono controllate e mai superiori ai 18-20 °C.

L'affinamento in bottiglia delle basi di Franciacorta di minimo 30 mesi per i prodotti base, raggiunge i 50/60 mesi per i Millesimati.





1875

Barboglio
DE GAIONCELLI



FRANCIACORTA

1875

FRANCIACORTA DOCG EXTRA DRY

Annata: S.A.

Vigneto d'origine: Chiesa, Presentane

Sistema d'allevamento: Guyot

Numero ceppi per ettaro: 4.700

Resa ad ettaro (Quintali): 95

Uve: Chardonnay, Pinot Bianco

Raccolta: Manuale in cassette

Pressatura: Soffice a polmone parziale

Vinificazione: In acciaio

Maturazione: 6/8 mesi

Affinamento: 30 mesi

Temperatura di servizio: 6-8°C

Abbinamenti: Ottimo con gli antipasti, perfetto con il Grana Padano. Da provare con torte secche come la "Sbrisolona"



BRUT

FRANCIACORTA DOCG

Annata: S.A.

Vigneto d'origine: Presentane

Sistema d'allevamento: Guyot

Numero ceppi per ettaro: 4.700

Resa ad ettaro (Quintali): 95

Uve: Chardonnay, Pinot Bianco

Raccolta: Manuale in cassette

Pressatura: Soffice a polmone parziale

Vinificazione: In acciaio

Maturazione: 6/8 mesi

Affinamento: 30 mesi

Temperatura di servizio: 6-8°C

Abbinamenti: Crostacei, carni bianche, primi piatti



SATÈN

FRANCIACORTA DOCG

2017
Millesimato

Annata: 2017

Vigneto d'origine: Chiesa

Sistema d'allevamento: Guyot

Numero ceppi per ettaro: 4.700

Resa ad ettaro (Quintali): 90

Uve: Chardonnay

Raccolta: Manuale in cassette

Pressatura: Soffice a polmone parziale

Vinificazione: In acciaio

Maturazione: 6/8 mesi

Affinamento: 36 mesi

Temperatura di servizio: 6-8°C

Abbinamenti: A tutto pasto, ottimo con il pesce al forno



EXTRA BRUT

FRANCIACORTA DOCG

2016

Millesimato

Annata: 2016

Vigneto d'origine: Casella Alta

Sistema d'allevamento: Sylvot

Numero ceppi per ettaro: 3.500

Resa ad ettaro (Quintali): 90

Uve: Chardonnay, Pinot Nero

Raccolta: Manuale in cassette

Pressatura: Soffice a polmone parziale

Vinificazione: Barriques/Acciaio

Maturazione: 6/8 mesi

Affinamento: 54 mesi

Temperatura di servizio: 6-8°C

Abbinamenti: Ideale a tutto pasto ma non solo..
ottimo come aperitivo, accompagna egregiamente
tartare, carpacci di pesce e formaggi stagionati



ROSÉ

FRANCIACORTA DOCG

Denna Alberta

2018
Millesimato

Annata: 2018

Vigneto d'origine: Casella Alta

Sistema d'allevamento: Sylvot e Guyot

Numero ceppi per ettaro: 3.500

Resa ad ettaro (Quintali): 80

Uve: Pinot Nero, Chardonnay

Raccolta: Manuale in cassette

Pressatura: Soffice a polmone parziale

Vinificazione: In acciaio/barriques

Maturazione: 6/8 mesi

Affinamento: 52 mesi

Temperatura di servizio: 6-8°C

Abbinamenti: Salumi e formaggi stagionati,
primi piatti, foie gras d'oie



PINOT BIANCO

CUVÉE QUINDICI

Bianco

Annata: 2015

Vigneto d'origine: Chiesa

Sistema d'allevamento: Guyot

Numero ceppi per ettaro: 4.700

Resa ad ettaro (Quintali): 80

Uve: Pinot Bianco

Raccolta: Manuale in cassette

Pressatura: Soffice a polmone parziale

Vinificazione: In acciaio/barriques

Maturazione: 6/8 mesi

Affinamento: 46 mesi

Temperatura di servizio: 6-8°C

Abbinamenti: Ideale come aperitivo,
ottimo con il pesce al forno



CLARO
DOSAGGIO ZERO
FRANCIACORTA DOCG
Millesimato
2016

Annata: 2016

Vigneto d'origine: Casella Alta

Sistema d'allevamento: Sylvot

Numero ceppi per ettaro: 3.500

Resa ad ettaro (Quintali): 80

Uve: Chardonnay, Pinot Bianco

Raccolta: Manuale in cassette

Pressatura: Soffice a polmone parziale

Vinificazione: In acciaio

Maturazione: 6/8 mesi

Affinamento: 54 mesi

Temperatura di servizio: 6-8°C

Abbinamenti: Crostacei, carne al sangue, formaggi duri



CLARO

COFANETTO VERTICALE

*Franciacorta Dosaggio Zero - Docg Millesimato
Serie limitata*



Dalla vendemmia 2002 nasce il primo "Claro", Non Dosato, prodotto solo nelle migliori annate. Una selezione dei nostri Chardonnay e Pinot Bianco allevati a Sylvot nel vigneto "Casella Alta", il più antico dell'azienda, situato su una piccola collina, in posizione prelievata, il cui terreno ha una composizione che lo differenzia da quelli circostanti.

Con queste uve vengono prodotte basi con elevate acidità e mineralità, successivamente imbottigliate seguendo il Metodo Franciacorta; affineranno poi in cantina per almeno 5 anni. Nasce così questo Franciacorta dal colore giallo intenso, con sentori di lievito, spezie e frutta matura. In bocca toni agrumati si alternano ad un pronunciata sapidità.

Sin dalla prima annata ho conservato in cantina delle bottiglie che ora proponiamo in questo cofanetto in serie limitata. Un favoloso percorso, che spero vi sappia stupire. Buona degustazione.

Andrea Costa



CURTEFRANCA BIANCO DOC

Vendemmia: 2020

Vigneto d'origine: Casella Alta, Chiesa

Sistema d'allevamento: Guyot

Numero ceppi per ettaro: 4.700

Resa ad ettaro (Quintali): 100

Uve: Chardonnay varietale

Raccolta: Manuale in cassette

Pressatura: Soffice a polmone parziale

Vinificazione: In acciaio

Maturazione: 12 mesi

Temperatura di servizio: 8°C

Abbinamenti: A tutto pasto, ottimo con le carni bianche



CURTEFRANCA ROSSO DOC

Vendemmia: 2015

Vigneto d'origine: Ciusy, Camp long, Chiesa

Sistema d'allevamento: Cordone speronato

Numero ceppi per ettaro: 4.500

Resa ad ettaro (Quintali): 90

Uve: Cabernet Franc, Merlot, Barbera, Nebbiolo

Raccolta: Manuale in cassette

Pressatura: Diraspa/Pigiatura

Vinificazione: In acciaio

Macerazione: circa 10/12 giorni

Affinamento: 24 mesi

Remuage: Manuale

Temperatura di servizio: 14/16°C

Abbinamenti: A tutto pasto



ROSSO BARRICATO BRED VIGNA CURTEFRANCA ROSSO

Vendemmia: 2015

Vigneto d'origine: Breda

Sistema d'allevamento: Cordone speronato

Numero ceppi per ettaro: 4.500

Resa ad ettaro (Quintali): 70

Uve: Cabernet Franc, Merlot

Raccolta: Manuale in cassette

Pressatura: Diraspa/Pigiatura

Vinificazione: In acciaio

Maturazione: 6/8 mesi

Affinamento: 24 mesi in barriques

Affinamento in bottiglia: 2 anni

Temperatura di servizio: 14°C

Abbinamenti: Piatti di selvaggina, carni brasate,
formaggi stagionati anche speziati



IGT SEBINO PINOT NERO

Annata: 2015

Vigneto d'origine: Casella Alta

Sistema d'allevamento: Sylvot

Numero ceppi per ettaro: 2.000

Resa ad ettaro (Quintali): 60

Uve: Pinot Nero

Raccolta: Manuale in cassette

Macerazione: Circa 14 giorni

Vinificazione: In acciaio - legno a fine fermentazione

Maturazione: 6/8 mesi

Affinamento: 18 mesi in barriques

Affinamento in bottiglia: 18 mesi

Bottiglie prodotte: 666





1875

Barbaglio

DE GAIONCELLI

PINOT NERO
GUIDO COSTA

VENDEMMIA 2015



*“ Una cantina è poco come un albero,
ne vediamo solo una parte, il resto è
radicato nella terra: le porzioni nascoste
gli danno alimento e lo spingono verso
l'alto; così è la vite che cattura energia e
vivacità dalle radici per donarle al vino,
della terra e dell'uomo...”*

NOVITÀ E TRADIZIONE

PALAZZO

Barboglio

De Gaioncelli

“L’innovativa e moderna cucina è in grado di esaltare la profonda tradizione custodita dal vino”.

Nel suggestivo panorama delle dolci colline della Franciacorta, introdotto da un’ampia corte, nasce il Ristorante Barboglio annesso alla cantina: unione tra i vini selezionati dall’enologo Andrea Costa e la sapiente cucina dello chef Lorenzo Tagliabue, un locale d’atmosfera dove la pietra e il legno che lo caratterizzano sembrano voler creare un legame con la natura circostante. La sala del ristorante al piano superiore consente lo spaziare dello sguardo sulla cantina e sulla vigna simbolo di questo luogo, mentre al piano terra la corte diventa la cornice ideale per rinfreschi, cene o semplici aperitivi estivi. La cucina, neanche a dirlo, crea un connubio perfetto con i vini dell’azienda, odori e sapori che creano equilibrio, portando in tavola il meglio di questa terra.

L’intero locale, dalla corte alla sala panoramica superiore, è pervaso da un’atmosfera rilassante ed accogliente, in sintonia con l’ambiente circostante. Una location nel cuore della Franciacorta, immersa tra le vigne, simbolo di questa terra, che farà da cornice ai vostri momenti felici.







BARBOGLIO DE GAIONCELLI Srl
Cantina & Ristorante

*Via Nazario Sauro, 15
25040 Corte Franca (BS)*

*Tel. +39 030 9826831
info@barbogliodegaioncelli.it*





BARBOGLIODEGAIONCELLI.IT