

La Cantina

La Tenuta Gazzotti è situata nel cuore dell'Oltrepo Pavese, un luogo dalla vocazione vinicola, in posizione favorevole e ben soleggiata, condizioni essenziali per la terra che dona generosamente al vino corpo, colore e la sua speciale raffinatezza.

Fondata nel 1930 come azienda prettamente agricola, è sempre stata alimentata da una passione per la terra e la trazione, e proprio per l'amore verso questo territorio, la famiglia Gazzotti si è, sin dall'inizio, dedicata alla cura dei vigneti come fossero preziosi giardini.

La produzione, limitata in primis alla lavorazione delle proprie uve, è aumentata dopo pochi anni, grazie ad una costante professionalità, con la vinificazione di uve fornite da numerose piccole aziende agricole situate nelle zone limitrofe. Questo approvvigionamento ha reso possibile non solo un'attenta selezione della qualità delle uve portate alla pigiatura, ma anche un controllo diretto delle varie fasi di coltivazione dei vigneti fornitori.

L'evoluzione dei tempi e le esigenze dei consumatori, sempre più attenti nella scelta del prodotto, hanno portato l'Azienda all'installazione di un nuovo impianto di imbottigliamento e all'utilizzo di moderne tecnologie di lavorazione.

Terminati i tanti passaggi della trasformazione, i vini vengono imbottigliati, dopo aver ottenuto la certificazione d'idoneità da parte di una speciale commissione, istituita dalla Camera di Commercio di Pavia che, degustando i vini, ne garantisce la Denominazione di Origine Controllata.

Nel 1997 l'Azienda ha affittato un piccolo podere sul piacentino per poter offrire ai propri clienti anche i vini tipici di questa zona.

Si è così suddivisa la produzione in tre linee:

Linea "La Casotta" vini piacentini prodotti in quantità limitata;

Linea "Selezione" vini fermi pregiati, di cui i più celebri sono Lo Sceicco Rosso (Syrah) e il Cabernet Sauvignon;

Linea Gazzotti vini autentici e caratteristici, il tutto con un rapporto qualità/prezzo di particolare interesse.

I punti di forza della Tenuta Gazzotti sono molteplici: la massima attenzione alle varie fasi di vinificazione e di conservazione dei vini; le conoscenze altamente qualificate nel campo dell'enologia; la costante attenzione all'evoluzione delle tecnologie e soprattutto l'estrema passione con cui il lavoro viene svolto da tutti i collaboratori dell'Azienda.

Da anni le Cantine Gazzotti si distinguono nel settore vinicolo quali sinonimo di buon vino, in una terra dove questo eccellente prodotto è storia e cultura.

L'alta qualità dei nostri vini è stata riconosciuta in varie sedi ed in occasione di vari concorsi enologici, con l'attribuzione di premi e menzioni.

Inoltre, per particolari ricorrenze, come ad esempio il Natale, l'Azienda propone i suoi vini anche in eleganti confezioni di cartone serigrafate oppure in prestigiose cassette di legno.

Ogni anno, in primavera, la Tenuta Gazzotti apre la sua cantina ed invita amici e clienti ad assaggiare il vino nuovo ed anche se la consegna a domicilio assicura ai più "pigri" il prezioso "nettare", scegliere e gustare il vino nella sua interezza senza aver visto dove e

con chi è nato è cosa assai complessa.

La cantina è aperta al pubblico dal lunedì al sabato tutto il giorno e la domenica sino alle h. 12,00.

Un aspetto interno che sta molto a cuore all'Azienda è dato dall'integrazione fra i dipendenti, che sono così organizzati: Settore campagna: 4 addetti; Settore cantine: 5 addetti; Settore amministrativo: 2 addetti; Settore vendita: 2 autisti e 5 agenti di commercio.

L'intero insieme è tenuto unito in perfetta armonia dalla ferrea volontà della famiglia Gazzotti che mira ad avvalersi sempre più del modello di un grande team.

L'azienda si rivolge ad un mercato medio alto, privilegiando ristoranti e bar al supermercato, e considerando il contatto diretto con il consumatore una costante soddisfazione...al pubblico il giudizio finale!