



LA STORIA

Una storia di una famiglia, vera ed emozionante, che ha i suoi inizi dopo la Seconda Guerra Mondiale: i tre fratelli Bortolomio iniziano la produzione di Prosecco a Valdobbiadene, cominciando a farlo conoscere girando la Regione con la bicicletta e portando dei piccoli campioni. Nell'agosto del 1978 Gemin, chiamato così dagli amici come diminutivo di Guglielmo, fonda l'omonima cantina, iniziando una storia spumantistica che tutt'oggi viene portata avanti. Nel corso degli anni '80 e '90 Gemin spumantizza e imbottiglia vini per le più rinomate aziende italiane, portando continue innovazioni nella prima e nella seconda fermentazione del metodo Martinotti. Diventa così un'azienda di riferimento della spumantistica nazionale. La produzione punta alla valorizzazione del Valdobbiadene DOCG nelle sue varie tipologie; la vendita copre tutto il territorio italiano e i principali mercati mondiali. Da fine anni '90 l'azienda viene portata avanti dalla figlia Paola e il marito Alvio, che apportano continue migliorie nell'ambito qualitativo, produttivo e commerciale. Oggi il futuro dell'azienda è pieno di progetti e prospettive grazie a Paola e i figli Luigi, Luca ed Elisabetta. Portano avanti una storia familiare, in un territorio patrimonio dell'Unesco, mettendoci passione e dedizione nella produzione di uno spumante unico: GEMIN









L'AZIENDA

I vigneti si trovano nei diversi Comuni componenti l'area storica della DOCG Conegliano Valdobbiadene, nelle zone più vocate alla viticoltura, dove il grappolo d'uva acquista caratteristiche qualitative intrinseche, che solo quelle zone possono dare. Le viti di questi vigneti sono molto vecchie e in alcuni casi arrivano anche alla soglia dei 100 anni. La forma di allevamento prevalente è il doppio capovolto, che permette al vitigno Glera di esprimersi al meglio nella produzione dei grappoli. L'azienda si occupa dell'intera filiera produttiva, partendo dal grappolo d'uva fino alla bottiglia finita. I vigneti si estendono su una superficie di circa 7 ettari tra le colline di Valdobbiadene. Gemin inoltre ha un bacino di conferitori che garantiscono all'azienda un totale di circa 30 ettari. La produzione si attesta intorno alle 500.000 bottiglie vendute a livello nazionale e nei principali mercati mondiali. La tipologia prevalente è quella del Valdobbiadene DOCG nelle linee classiche del brut e dell'extra dry. Ci sono poi delle piccole produzioni di nicchia con singoli vigneti vinificati in purezza chiamati RIVE. Tutte queste caratteristiche portano alla produzione di spumanti con finezza, eleganza e complessità fuori dal comune.





| NOME | ZONA | UVAGGIO | DOSAGGIO | VINIFICAZIONE |
|---|---|------------|----------|---|
|  Extra Brut "Pioniere" Rive di S. Stefano | Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. | Glera 100% | 1 g/l | La vinificazione di un singolo vigneto situato in Santo Stefano. Fermentazione di 6 mesi in autoclave e un periodo di affinamento di 4 mesi in bottiglia. |
|  Dry "Madre Paola" Rive di Guia | Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. | Glera 100% | 21 g/l | La vinificazione di un singolo vigneto situato in Guia. Fermentazione di almeno 100 giorni in autoclave e un periodo di affinamento in bottiglia. |
|  Brut | Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. | Glera 100% | 8 g/l | Vinificazione in bianco, con pressatura soffice. Presa di spuma in autoclave secondo il metodo italiano metodo charmat. |
|  Extra Dry | Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. | Glera 100% | 15 g/l | Vinificazione in bianco, con pressatura soffice. Presa di spuma in autoclave secondo il metodo italiano metodo charmat. |
|  Brut | Prosecco Treviso DOC | Glera 100% | 10 g/l | Vinificazione in bianco, con pressatura soffice. Presa di spuma in autoclave secondo il metodo italiano metodo charmat. |
|  Extra Dry | Prosecco Treviso DOC | Glera 100% | 16 g/l | Vinificazione in bianco, con pressatura soffice. Presa di spuma in autoclave secondo il metodo italiano metodo charmat. |