



## La cantina vicentina Davide Vignato lancia la nuova linea “L’Orso gentile”

*Ambasciatrice dei vini vulcanici di Gambellara, l’azienda biologica avvia un percorso di esplorazione tra i vitigni e terroir veneti interpretandoli secondo natura. Primo brindisi con una Garganega che nasce sulle colline del Soave, tra i calcari rosa di Costeggiola*

La **cantina biologica Davide Vignato di Gambellara** (Vicenza) si lancia nell’esplorazione di nuovi territori e, accanto al **binomio Garganega-Gambellara**, sperimenta una nuova linea con la Garganega coltivata sulle colline del Soave. Si chiama **L’Orso gentile** e affiancherà la linea classica fortemente legata al terroir vulcanico di Gambellara.

Conoscenze sedimentate in più di vent’anni di esperienza tra vigna e cantina e una sensibilità personale frutto di un approccio sempre più naturale e territoriale sono alla base di nuovi vini dove il vitigno prediletto, la Garganega, si confronta con premesse e tradizioni diverse oppure il **territorio di partenza si allarga** per abbracciare altre zone del Veneto dalla lunga tradizione vitivinicola in cui dar voce ai vitigni più rappresentativi secondo la loro autentica vocazione.

## L'Orso gentile, la nuova linea della Cantina Davide Vignato

**Filo conduttore grafico e biografico** della nuova linea aziendale è l'**Orso**, soprannome con cui fin da ragazzo viene chiamato il titolare  **Davide Vignato**, a causa di una stazza fisica che si è sempre accompagnata a una buona agilità. In ogni **etichetta**, dove compare stilizzato il graffio dell'orso come firma produttiva, emergono in primo piano le colline venete affiancate dall'area topografica e dai suoli in cui si trovano i vigneti dai quali nasce ciascun vino, interpretati artisticamente.

*«L'orso è un animale abituato ad arrampicarsi sugli alberi per rivolgere gli occhi lontano in cerca di nuove esplorazioni – spiega **Davide Vignato** – È proprio quello che abbiamo deciso di fare con questa nuova linea: alzare lo sguardo dalla nostra bellissima terra vulcanica per spingerci al di là delle consuetudini e sperimentare altre possibilità, forti del cammino compiuto finora. Ora siamo pronti a uscire con un primo vino, ma in cantina sta completando il proprio affinamento anche un secondo: sono entrambi progetti a cui abbiamo lavorato molto, dedicando tempo allo studio dei terreni, dei vitigni e delle condizioni migliori per far esprimere la natura al massimo delle sue possibilità».*



Davide Vignato, titolare dell'omonima cantina (Foto © Ufficio stampa).

---

Protagonista de **L'Orso gentile** è la **Garganega**, che per la prima volta esce dai suoli vulcanici di Gambellara e affonda le proprie radici sulle **colline del Soave**, in particolare **Costeggiola**, dove i terreni contengono un magnifico **calcare rosa** che dona un'impronta speciale ben riconoscibile al calice. Nasce così un vino fermentato e affinato in acciaio, dal sorso gentile e l'anima armoniosa, che mantenendo la grande eleganza e la spiccata bevibilità caratteristiche dell'intera produzione aziendale, propone un racconto diverso di uno dei vitigni più importanti del Veneto, fortemente legato al suo terroir di appartenenza.

**Azienda Agricola Davide Vignato**

Via Capo di Sopra, 39 – Gambellara (VI)

[www.davidevignato.it](http://www.davidevignato.it)

**Data di creazione**

20/01/2025

**Autore**

redazione