

alla scoperta dei
VINI IGT
di Valle Camonica





Comunità Montana
di Valle Camonica



SAPORI
valle camonica

ALLA SCOPERTA DEI
VINI IGT
DI VALLE CAMONICA



Regione Lombardia



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale; l'Europa investe nelle zone rurali
PSR 2007-2013 Direzione Generale Agricoltura



© 2014 - Comunità Montana di Valle Camonica
Piazza Tassara, 3 - 25043 Breno (BS)
www.cmvallecamonica.bs.it
Tel. 0364 324011 - 0364 324019
Fax 0364 22629

Ideazione e coordinamento editoriale: Alessandro Putelli

Testi: Eletta Flocchini

Fotografie: Leo Milani

Stampa: Tipografia Camuna S.p.a., Breno (BS)

Finito di stampare nel mese di Ottobre 2014

www.saporidivallecamonica.it

È vietata la pubblicazione, la diffusione e la riproduzione anche parziale di tutto ciò che è contenuto nel presente volume (testi, fotografie, disegni) con qualsiasi mezzo, compresa la fotocopia, se non espressamente autorizzata.



Per la stampa di questo libro è stata utilizzata Carta Certificata FSC®. Il marchio del Forest Stewardship Council (FSC®) indica che la carta impiegata per fabbricare il prodotto proviene da una foresta correttamente gestita secondo i rigorosi standard ambientali, sociali ed economici.



Sommario

SALUTI ISTITUZIONALI pag. 5

INTRODUZIONE..... pag. 7

LE AZIENDE E LE ETICHETTE IGT

Cantina "AGRICOLA COOP. ONLUS" pag. 16

Cantina "AGRICOLA VALLECAMONICA" pag. 18

Cantina "BIGNOTTI" pag. 23

Cantina "CASCINA CASOLA" pag. 28

Cantina "CONCARENA" pag. 30

Cantina "FLONNO" pag. 33

Cantina "FOPPOLI" pag. 37

Cantina "I NADRE" pag. 39

Cantina "LA COSTA" pag. 43

Cantina "LA MURACA" pag. 47

Cantina "MONCHIERI" pag. 50

Cantina "ROCCHIE DEI VIGNALI" pag. 53

Cantina "SCRALECA" pag. 60

Cantina "LE TERRAZZE" pag. 62

Cantina "TERRE DI ERBANNO" pag. 65

Cantina "TOGNI-REBAIOLI" pag. 69

Cantina "ZANETTA" pag. 71







Saluti istituzionali

La Valle Camonica ha voltato pagina. Da tempo era in corso un progetto di rilancio e valorizzazione del territorio che abbracciasse ambiti diversi e finalmente, dopo un lungo lavoro preparatorio, si è arrivati alla realizzazione di un nuovo sistema organizzato che valorizza le risorse e le potenzialità locali. Il caso della viticoltura ne è l'esempio più significativo: grazie a un'azione integrata di interventi sul territorio, strumenti di comunicazione e itinerari tematici, come le "Strade del vino", il progetto di valorizzazione attuato dalla Comunità Montana e dal Gal di Valle Camonica e Val di Scalve ha dato presto i suoi frutti. I produttori di etichette di vino Igt sono cresciuti considerevolmente nel giro di pochi anni, annoverando nelle loro fila molti giovani imprenditori. Grazie all'impulso di generale innovazione della viticoltura locale, i terreni abbandonati e dismessi sono stati sottoposti a interventi di recupero e reimpiego, ridando vita a nuove colture ma anche una nuova immagine del paesaggio locale. La qualificazione delle aree vitivinicole e l'adozione di strumenti multimediali di promozione (come App e siti Internet) rappresenta il segno più evidente di una cultura del territorio sempre più in crescita. Non senza dimenticare l'attenzione e la cura per il prodotto-chiave di questa operazione di rilancio: il vino camuno ha vinto la sfida. Dopo il lungo periodo di rinnovamento del sistema vitivinicolo, avviato dalla Comunità Montana di Valle Camonica e dal Consorzio di Tutela dei Vini Igt Valcamonica, lo scopo è stato raggiunto. La crescita qualitativa ed economica del vino camuno, che nel 2003 ha ottenuto il riconoscimento di Igt, ossia Indicazione Geografica Tipica, si è realizzata. Attraverso un percorso, che ha coinvolto in egual misura produttori ed enti comprensoriali, nuove generazioni e un rinnovato legame fra produttori e ristoratori, si è arrivati a sollecitare l'attenzione di quella fetta di mercato che solo con un prodotto qualitativo e competitivo è possibile conquistare. Dopo anni di impegno e sacrifici, dovuti anche alla particolare condizione di "agricoltura eroica" di questa zona, si è riusciti a raggiungere un notevole livello qualitativo dei vini prodotti ed a ridefinire le sembianze di un paesaggio che pareva destinato al declino. Lavoro e tenacia hanno fatto sì che il vino camuno, passo dopo passo, si allontanasse dal falso stereotipo di prodotto di scarsa qualità, arrivando a dimostrare invece di possedere una qualità notevolissima. Lavoro, territorio, sostenibilità e tradizione rappresentano le peculiarità dei nostri vigneti di montagna, che hanno radici lontane, mantenute vive da un grande lavoro durato secoli e che ha visto impegnate intere generazioni.

Oggi il testimone passa alle giovani generazioni che, grazie al sostegno di questo nuovo sistema organizzato, potranno portare avanti progetti imprenditoriali di successo. Per scoprirlo, al visitatore basterà una passeggiata lungo i nuovi percorsi fra vigne, vini e ulivi. O un clic sul web per un viaggio virtuale, ricco di fascino e di storia.

Oliviero Valzelli

Presidente della Comunità Montana di Valle Camonica

Carlo Sacristani

Assessore all'Agricoltura della Comunità Montana di Valle Camonica





Introduzione

Estesa su una superficie territoriale complessiva di 127.152 ettari, la Valle Camonica è ubicata nella parte nord-orientale della Lombardia ed è la valle più grande della provincia di Brescia. E' costituita da 41 comuni, dislocati lungo un percorso di 90 km. La superficie agraria e forestale è pari a 96.290 ettari, la SAU è rappresentata da 36.573 ettari, dei quali 200 di seminativi, 34.473 di prati permanenti e pascoli e, infine, 1.200 ettari di colture arboree permanenti. Nel 2001 la superficie di terreno vitata del territorio camuno risultava pari a 85 ettari, nel 2004 a 105 ettari circa. A partire dal 2008 la coltivazione vitivinicola occupa 150 ettari.



Le zone di produzione viticola si possono distinguere in tre macro aree:

- da Sellero a Breno, comprendendo i comuni con territorio inserito nel conoide della Concarena (Capo di Ponte, Ono San Pietro, Cerveno, Losine), e le superfici vitate dei comuni di Ceto, Niardo e Braone; per un totale di 59,41 ettari.
- La zona della Val Grigna con le superfici vitate nei comuni di Bienno, Berzo Inferiore, Esine, Cividate Camuno, Malegno; per un totale di 56 ettari.
- I caratteristici terrazzamenti della zona del Lanzato in comune di Piancogno e di Darfo Boario Terme (Gorzone, Erbanno, Angone), nel comune di Angolo Terme, Gianico ed Artogne; per un totale di 26,80 ettari.

Di recente la storia del vino di Valle Camonica ha intrapreso una nuova strada di rilancio e valorizzazione, ma per decenni è stata penalizzata dalle difficoltà dell'agricoltura di montagna. A causa infatti delle caratteristiche di un terreno disomogeneo, che dai



200 m s.l.m. arriva fino ai 1200 m s.l.m. per la coltivazione dei vigneti, nel corso del tempo la viticoltura camuna ha attraversato fasi alterne di prosperità e abbandono. In realtà, la tradizione vuole che le origini della coltivazione della vigna risalgano almeno all'età medioevale, quando risulta che la viticoltura, principalmente appannaggio dei ceti ecclesiastici come patrimonio delle pievi e delle famiglie nobili, fosse un'attività assai consolidata. I vigneti rappresentavano sin d'allora una significativa risorsa economica e rivestivano un ruolo considerevole anche

sotto il profilo paesistico. Osservando i versanti a mezza costa, era possibile intravedere numerose vigne che costellavano il paesaggio montano, a riprova che il vino fosse parte integrante della società valligiana e in particolare delle "vicinie", che erano solite definire il calendario delle vendemmie. Fino all'Ottocento risultano presenti in Valle Camonica molte varietà di uve autoctone che però negli anni successivi, a causa di siccità, intemperie e calamità naturali, vennero man mano compromesse, al punto che nella seconda metà del XIX secolo si assistette



ad un sensibile abbandono dell'attività vitivinicola, probabilmente provocato da un infestante attacco di parassiti (Filossera). Fu questo il momento in cui la Valle Camonica si aprì alla coltivazione delle uve provenienti dalla Francia (Merlot e Cabernet), trascurando quella dei vitigni autoctoni. L'attività riprese poco a poco a rifiorire; subentrarono sistemi di reimpianto e i produttori locali tornarono a dedicarsi alla viticoltura. Tuttavia agli inizi del Novecento si manifestò un nuovo periodo di declino. La crisi s'intensificò dal 1960 fino ai primi anni Novanta: le aree vitate si

ridussero drasticamente e la manodopera si dirottò verso altri settori. Con l'avvio del nuovo secolo, la situazione iniziò a cambiare: a partire dal 2000 si è deciso di adottare un nuovo approccio, che favorisse la rinascita della viticoltura camuna, grazie a iniziative imprenditoriali sostenute dalla Comunità Montana di Valle Camonica.



Viticultura in Valle Camonica, un sistema organizzato

La viticoltura camuna con il passare del tempo è divenuta un ambito di valorizzazione territoriale. Il suo legame con il paesaggio, la stretta connessione con il lavoro di agricoltori e giovani imprenditori, il rapporto con la terra e l'azione di sfruttamento e miglioramento delle risorse ambientali ne fanno un tema di grande

rilancio e promozione. Attualmente il vino camuno sta conoscendo una grande diffusione anche al di fuori dei confini geografici del territorio. La Comunità Montana di Valle Camonica ha lavorato a lungo per migliorare la qualità dei prodotti vitivinicoli e agroalimentari, riuscendo a raggiungere risultati e riconoscimenti extraterritoriali impensabili fino a qualche anno fa. Inoltre con il tempo si è instaurato un clima assai

positivo fra produttori e ristoratori, nella convinzione che sia necessario offrire al turista un'ampia scelta qualitativa dei nostri prodotti. L'enogastronomia camuna è certamente sostenuta da un vino adeguato e prodotto correttamente, indirizzato verso una ricerca costante della qualità. Le nostre attuali etichette dimostrano che il viaggio intrapreso verso il rilancio della viticoltura è pienamente riuscito e che in questi anni la Valle Camonica ha compiuto passi da gigante,





permettendoci di arrivare a misurarci con il mercato e a perseverare in questa importante sfida, sfatando il falso mito della Valle Camonica come area poco vocata per la produzione di vino. I vini camuni sono anzi riusciti a raggiungere ruoli di rilievo, conquistando anche i consumatori più diffidenti. Oggi rappresentano una realtà importante della nostra gastronomia e una valida risorsa per il nostro territorio.

I NUOVI STRUMENTI

Per costruire un'identità forte e specifica della viticoltura del territorio camuno, di recente sono state intraprese alcune azioni promozionali, sia attraverso interventi diretti sul territorio, sia grazie alla definizione di nuovi strumenti comunicativi improntati sul tema dell'innovazione. A dare origine a un nuovo contesto territoriale di fruizione e visita lungo i segni più significativi della realtà vitivinicola locale è stata la definizione di nuove "strade del vino", ossia percorsi immersi nella natura e nel

paesaggio che attraversano la Valle Camonica. Grazie all'intervento del Gal di Valle Camonica Val di Scalve sono stati individuati due diversi itinerari a valenza turistica, agroalimentare e naturalistica che collegano fra loro le cantine e i vigneti della media e bassa valle. Il primo percorso, denominato "*Tra vigne e vini*" si snoda lungo i paesi di Capo di Ponte, Ono San Pietro, Cerveno, Losine e Breno. Il secondo itinerario, "*Tra vigne e ulivi*", coinvolge i paesi di Piancogno e Darfo Boario Terme, incluso il suggestivo Lago Moro, offrendo al visitatore un panorama di incredibile bellezza. Grazie a interventi di risistemazione e valorizzazione delle strade agro-silvo-pastorali e il recupero di terreni agricoli abbandonati, i due percorsi rappresentano un esempio di gestione e tutela virtuosa del territorio da parte degli enti comprensoriali che hanno saputo trasformare l'ambito della viticoltura non soltanto in un'occasione di imprenditoria agricola ma anche di testimonianza di saperi e culture locali. Per rendere fruibile questo

patrimonio anche sotto il profilo della comunicazione, sono stati creati alcuni strumenti digitali come App e siti Internet¹ che potessero offrire al visitatore virtuale l'opportunità di conoscere più da vicino le risorse della Valle Camonica.



1) www.saporidivallecamonica.it,
www.galvallecamonica-valdisalve.it

L'AZIONE INTEGRATA DEL CONSORZIO DI TUTELA E LA COMUNITA' MONTANA

Il Consorzio Volontario di Tutela del vino ad Indicazione geografica tipica Valcamonica², ultimo nato tra i Consorzi associati all'Ente Vini Bresciani, riunisce i produttori del vino camuno. Nel 1999 il Centro Vitivinicolo Bresciano, con la collaborazione dei tecnici della Comunità Montana di Valle Camonica, si

2) Il Consorzio Volontario per la tutela del vino ad Indicazione Geografica Tipica della Vallecamonica è stato costituito nel dicembre 2004 presso lo studio notarile Serioi a Breno (rep.5511 racc.493). E' un'associazione interprofessionale di categoria senza scopo di lucro, per la tutela, valorizzazione e cura generale degli interessi relativi alle denominazioni di origine dei relativi vini, costituito a norma del D.M. 4 giugno 1997 n. 456. Il Consorzio ha sede in Brescia, viale Bornata 110, presso L'Ente Vini Bresciani.

3) Eccetto il caso della Cantina Bignotti, che proprio nel 1999 produsse la sua prima etichetta. In passato, l'unica etichetta prodotta in Valle Camonica era stata il "Lanzato", ad opera della famiglia Gheza di Piamborno, che tuttavia sparì dal mercato attorno agli anni '70.

4) GU n. 239 del 14.10.2003

impegnarono a svolgere un'indagine conoscitiva della realtà vitivinicola camuna, addentrandosi nell'analisi morfologica dei vigneti lungo le pendenze montuose e dell'estensione geografica delle superfici vitate, fino alla rilevazione dei dati anagrafici dei produttori. Ne emerse un quadro di notevoli criticità: costi considerevoli, difficoltà alla coltivazione dei terreni, mancanza dell'uso di tecnologie, uno scarso coinvolgimento dei giovani nell'attività e un altrettanto scarsa quantità di vini prodotti. Si rilevò che sul territorio non esistevano "etichette"³, ma soltanto vini da tavola sfusi e che le strategie dei produttori apparivano decisamente inadeguate. La produzione di vino risultava per lo più destinata al consumo domestico. Tuttavia l'indagine svolta lasciò intravedere che, nonostante tutto, esistevano sia le condizioni per poter pensare a una ripresa del settore vitivinicolo, sia le potenzialità per arrivare a una produzione qualitativamente elevata. La Comunità Montana di Valle Camonica, con l'ausilio del

Centro Vitivinicolo Bresciano e l'Ente Vini Bresciani, decise di garantire il miglior supporto tecnico possibile, anche grazie alla fattiva collaborazione con l'A.P.A.V. (Associazione Produttori Agricoli di Valle Camonica). Gli agricoltori furono coinvolti in corsi e incontri, e vennero analizzati i possibili interventi per il recupero dei vigneti dismessi. La strada verso il riconoscimento Igt era ormai spianata. L'Indicazione Geografica Tipica venne infatti ottenuta dopo un lungo e impegnativo cammino, costellato da considerevoli sforzi e investimenti economici: il 2 ottobre 2003⁴ fu riconosciuta l'*Indicazione Geografica Tipica* dei vini di Valcamonica, con approvazione del relativo disciplinare di produzione.

La superficie vitata tuttora presente in Valle Camonica risulta di circa 150 ettari, nei quali lavorano instancabilmente 500 viticoltori, che si prendono cura dei propri vigneti con dedizione e impegno. I vitigni maggiormente presenti in Valle sono soprattutto il Merlot ed il



Marzemino, per quanto riguarda i vitigni a bacca nera. Incrocio Manzoni, Muller Thurgau, e Riesling Renano risultano i più diffusi fra i vitigni a bacca bianca. Vi sono inoltre vitigni autoctoni, che purtroppo stanno scomparendo, come il Valcamonec, L'Erbanno ed il Sebina. Grazie alla volontà di alcuni viticoltori locali e al sostegno della Comunità Montana di Valle Camonica si è assistito, in pochi anni, ad un effettivo recupero della viticoltura in Valle Camonica. Se nel 1998 il vino prodotto veniva sostanzialmente destinato all'autoconsumo, nel 2014 sono diventate 17 le cantine che producono vino Igt in 45 etichette, di seguito rappresentate, oltre alle produzioni di spumante che interessano ad oggi 5 aziende ed altrettante etichette. Una di queste realtà è una cooperativa vitivinicola con 21 soci produttori. L'estirpo dei vigneti si è completamente arrestato ed anzi sono sempre più i casi di viticoltori camuni che acquistano diritti di reimpianto generati all'esterno dalla Valle Camonica.

Numerosi terrazzamenti sono stati recuperati attraverso la ricostruzione dei muretti a secco di sostegno, e molte strade agricole ormai abbandonate sono ritornate ad essere transitate. Così oltre agli indubbi benefici nella prevenzione di dissesti idrogeologici, si è potuto attuare un vero e proprio recupero del paesaggio e dei valori genuini del vino. Si lavora quindi per la qualità, la tradizione, la tipicità e la salvaguardia della viticoltura nel rispetto profondo dell'ambiente e del paesaggio, con benevoli ripercussioni anche sul turismo sostenibile che sempre più sta interessando anche la Valle Camonica.

| DENOMINAZIONE E TIPOLOGIA | VOCE | DESCRIZIONE |
|-----------------------------------|----------------------|--|
| VALCAMONICA ROSSO | Vitigni | Marzemino e Merlot (min. 60%) |
| | Descrizione del Vino | colore rosso rubino con leggere sfumature granate, al naso sentori di frutta matura e di sottobosco; in bocca intenso con buona struttura e persistenza |
| | T° di Consumo | 16° - 18°C |
| | Abbinamento | Indicato soprattutto per primi piatti e carni rosse |
| VALCAMONICA BIANCO | Vitigni | Riesling Renano, Incrocio Manzoni e Muller Thurgau (min. 60%) |
| | Descrizione del Vino | colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo intenso, netto, aromatico, leggermente fruttato; gusto sottile, secco e nervoso, sollecitato dall'acidità che ne stimola la persistenza |
| | T° di Consumo | 10° - 12°C |
| | Abbinamento | indicato come aperitivo, insalate, pesce e formaggi freschi. |
| VALCAMONICA MARZEMINO | Vitigni | Marzemino (min. 85%) |
| | Descrizione del Vino | di colore rosso rubino di media intensità con sfumature granate, al naso presenta sentori di frutta matura, di sottobosco e violetta, in bocca tannini rotondi, buona struttura e persistenza |
| | T° di Consumo | 18-20 °C |
| | Abbinamento | Ottimo con i primi piatti, carni rosse, cacciagione, formaggi a pasta dura. |
| VALCAMONICA MERLOT | Vitigni | Merlot (min. 85%) |
| | Descrizione del Vino | di colore rosso porpora intenso; al naso nette sensazioni di ciliegia e frutti di bosco, sono presenti sfumature di spezie e vaniglia legate all'invecchiamento. In bocca si presenta con grande struttura, tannini molto fini e lunga persistenza |
| | T° di Consumo | 18-20 °C |
| | Abbinamento | Ottimo con le carni rosse, cacciagione e formaggi a pasta dura |
| VALCAMONICA BIANCO PASSITO | Vitigni | Riesling Renano, Incrocio Manzoni e Muller Thurgau (min. 60%) |
| | Descrizione del Vino | colore giallo dorato o ambrato brillante, profumi di frutta matura, cotta o sciropata, di marmellata, di miele, di frutta esotica, frutta secca, , leggere note di vaniglia e spezie dolci |
| | T° di Consumo | 14° - 16°C |
| | Abbinamento | Vino da meditazione, può essere abbinato a formaggi saporiti, formaggi di capra anche erborinati e alla piccola pasticceria |

Bibliografia:

O. Franzoni, *Una terra di vigneti scolpiti nel sasso. Per la storia della viticoltura in Valle Camonica*, ed. La Cittadina, 2006 – Associazione Al Torcòl

IGT Valcamonica - La situazione, i risultati raggiunti, le aspettative, la promozione, Incontro tecnico, martedì 14 settembre 2010 – Casa Museo di Cerveno

LE AZIENDE E LE ETICHETTE IGT



Cantina “AGRICOLA COOP. ONLUS”

Il vino come progetto sociale. Un obiettivo insolito, ma certamente interessante se considerato come un caso di imprenditoria solidale.

In Valle Camonica un valido esempio è rappresentato dalla recente esperienza della cooperativa sociale Agricola, che nasce nel 2010 su iniziativa della Cooperativa Arcobaleno di Breno e di un gruppo di giovani del territorio. Il settore agricolo viene scelto come “luogo” ideale per svolgere attività educative e di integrazione lavorativa, nella convinzione che tale contesto sviluppi particolari capacità riabilitative e possa dare nuove opportunità alle persone più svantaggiate.

La cooperativa Agricola impiega ogni anno, dal primo marzo al 30 novembre, 10 persone altrimenti disoccupate.

Agli aspetti solidali dell’agricoltura sociale, la cooperativa Agricola ha unito quelli ecologici ed etici dell’agricoltura biologica. Infatti dal 2013 è iscritta ai registri regionali e provinciali delle aziende “bio”: un passaggio significativo che garantisce la tipologia di produzione della cooperativa.

Oltre all’aspetto solidale, il tratto caratterizzante di questa realtà è la multifunzionalità.

All’interno di 7 ettari di terreni aziendali, le produzioni e le attività promosse dai numerosi volontari, attivi durante tutto l’anno, sono numerose e variegate.

Si coltiva frutta (mele, pesche, susine, albicocche ed uva da tavola) dalla quale vengono pro-

dotti succhi di frutta, confetture e puree. Inoltre si coltivano ortaggi, soprattutto patate, e si produce un olio extravergine d’oliva (il Valcamoil) all’interno del frantoio aziendale.

Ma soprattutto, la cooperativa Agricola ha sperimentato la produzione della sua prima etichetta: il Valcamonica Rosso, prodotto dalle uve dei vigneti di Berzo Inferiore e Malegno, che vengono poi vinificate in collaborazione con la cantina “La Muraca” di Losine.

In questo caso dunque il vino ha saputo mettere l’agricoltura al servizio della solidarietà: non solo passione per l’uva e la vigna, ma anche per le risorse umane meno fortunate.

Cooperativa Agricola
Sociale Onlus
Via Croce, 1 - Breno (Bs)
Ref. Roberto Bellesi
Tel. 0364-321074 - 346-0688041
info@agricolasocialeonlus.it
www.agricolasocialeonlus.it



**AGRICOLA SOCIETA' COOPERATIVA
SOCIALE ONLUS:**

Incipit

IGT Valcamonica Rosso

GRADAZIONE:

12,5% vol.

ABBINAMENTI:

Si abbina ai primi piatti della tradizione camuna (come casoncelli e paste fresche con farina di castagne) ed agli arrosti di carne bianca (pollo ruspante, cappon).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Ottenuto da uve Merlot e Marzemino e di colore rosso rubino, è un vino fresco, beverino. Dal profumo fruttato e non impegnativo, è sicuramente adatto al consumo quotidiano.

ETICHETTA:

Sull'etichetta, per una scelta grafica condivisa per tutti i prodotti di Agricola, primeggia l'iniziale del nome "Incipit" di colore viola intenso. Il nome Incipit, dal latino, è una voce verbale che letteralmente significa "comincia" ed è ciò che rappresenta per l'azienda: l'inizio di un percorso nella viticoltura "sociale".

FORMATO:

0,75 l

COME E' STATO OTTENUTO:

La vinificazione di "Incipit" avviene in acciaio per 6 giorni sulle bucce, limitando per quanto possibile l'utilizzo di solfiti. Per 10 mesi viene affinato nelle botti di acciaio e svolge l'affinamento in bottiglia per 6 mesi prima della vendita.



Cantina "AGRICOLA VALLECAMONICA"

L'Azienda agricola Vallecamonica viene fondata nel 2004 da Alex Belingheri, sulla spinta della curiosità di intraprendere l'avventura vitivinicola che in quest'area fonda le proprie radici fino all'età romana.

Grazie al prezioso aiuto di alcuni anziani produttori, memoria storica del territorio, l'azienda si concentra fin da subito sulla valorizzazione di varietà o biotipi locali a bacca rossa. Dalle prime selezioni, nel 2005 debutta l'etichetta "Ciass Negher", espressione dialettale usata in gergo contadino per definire il gradimento di un bicchiere di rosso. Ma "Ciass Negher" è anche il nome di un vitigno autoctono, ancora in fase di studio, che risalirebbe ad un antico ceppo sopravvissuto dall'epoca romana. Attualmente con questa "base" vengono prodotti due vini: un Igt, prodotto da Marzemino e una piccola parte di Merlot e un'etichetta da tavola.

Oltre ai vini rossi e alla tradizione vitivinicola locale, l'azienda ha deciso di puntare anche sull'uva a bacca bianca: una novità per il territorio camuno. Ad accogliere questa coltivazione sono i vigneti situati all'Annunciata di Piancogno, uno dei luoghi più suggestivi della Valle Camonica. La realizzazione dell'impianto di uva a bacca bianca dura tre anni in condizioni complesse che comportano il recupero di parti terrazzate con il ripristino di muretti e quello dei vecchi vigneti occupati dal bosco.

Oggi lo sviluppo di quasi un ettaro di terreno può contare sull'esposizione ad ovest, l'elevata escursione termica fra il giorno e la notte, l'influenza positiva del lago d'Iseo e la forte pendenza abbinata ad un suolo ricco di elementi fossili. Nel 2008 l'azienda debutta con il "Bianco dell'Annunciata", seguito l'anno successivo dal "Passito dell'Annunciata", primo Igt Vallecamonica in questa categoria.

Il desiderio di innovazione porta nel 2009 ad ampliare la gamma a bacca bianca: in località "Colture" a Civate Camuno viene realizzato un impianto di Riesling Renano. Con l'annata 2011, nasce il "Bianco delle Colture". I risultati sono tali da aprire la strada a nuovi impianti anche nel fondovalle, sino a quel momento ritenuti meno idonei.

La filosofia dell'Agricola Vallecamonica, legata al connubio tradizione-modernità, oggi la vede impegnata nel recupero di vigne centenarie nella località collinare "Ruk" di Civate Camuno.

Con le uve a bacca rossa, viene creato il bollicino "Nautilus Cru-Storico", uno spumante "lacustre": è il primo Blanc de Noir al mondo che viene affinato per 24 mesi a 40 metri di profondità nei fondali del Lago d'Iseo antistanti Montisola. Oggi la produzione dell'Agricola Vallecamonica, distribuita su 5 ettari complessivi, ha raggiunto le 20 mila bottiglie annue.

Azienda agricola
Agricola Vallecamonica
Via XXV aprile
Artogne (Bs)
Tel. 0364-599088
Cell. 335-5828410
alex@vinivallecamonica.com
www.vinivallecamonica.com



Azienda aderente
al Consorzio volontario di tutela
del vino a Indicazione Geografica Tipica

**AGRICOLA VALLECAMONICA:****Ciass Negher***Igt Valcamonica***GRADAZIONE:**

13,5° vol.

ABBINAMENTI:

Può essere degustato con i piatti della tradizione gastronomica locale, in particolare con selvaggina, arrosti e stracotti. Si abbina anche ai formaggi stagionati.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

E' un vino dalla struttura complessa, che proviene da uve Marzemino e uvaggi locali. E' caratterizzato da un color rosso rubino con riflessi violacei e un aroma di frutti maturi.

ETICHETTA:

L'etichetta è rappresentata da una foto storica che ritrae i campi coltivati delle "colture" di Cividate Camuno. Nello stemma in alto, sono raffigurati due cavalieri con il leone di San Marco: è il simbolo della famiglia Belingheri, titolare dell'azienda agricola, e risale al 1621. Il nome "Ciass Negher" deriva dal dialetto bornese e significa "Mi piace il vino rosso".

FORMATO:

0,50 l - 0,75 l - 1,5 l.

COME È STATO OTTENUTO:

La raccolta delle uve, che provengono dai vigneti di Cividate Camuno e di Berzo Inferiore (250 – 400 m s.l.m.), avviene manualmente secondo le diverse maturazioni fenologiche e zuccherine. Una parte del Marzemino viene passita in fruttajo e poi fermentata in vasche d'acciaio. I vini vengono sottoposti a malolattica in acciaio e in barriques e tonneau di rovere, dove vengono affinati per circa 20 mesi. Dopo l'assemblaggio, il Ciass Negher riposa in bottiglia per almeno sei mesi. La produzione annua è in media di circa 5 mila bottiglie.

**AGRICOLA VALLECAMONICA:****Bianco dell'Annunciata**

Igt Valcamonica Bianco

GRADAZIONE:

13,5° vol.

ABBINAMENTI:

Viene abbinato a piatti delicati, come carni bianche, pesce di lago e di fiume, ma anche a formaggi freschi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Il "Bianco dell'Annunciata" ha una spiccata aromaticità e una struttura media, con buona acidità e facile beva. E' al 100% un incrocio Manzoni (tra Riesling Renano e Pinot Bianco).

ETICHETTA:

Nell'etichetta è stata riportata una foto anticata del vigneto adiacente al convento dell'Annunciata, a Piancogno, dove viene coltivato il vino. Il nome di questo bianco proviene quindi dal luogo di produzione (600 – 800 m s.l.m.).

FORMATO:

0,75 l - 1,5 l

COME È STATO OTTENUTO:

Le uve vengono raccolte manualmente intorno alla fine di settembre quando hanno raggiunto la giusta maturazione. Segue una macerazione a contatto con le bucce per almeno 50 ore. Dopo la pressatura, avviene la fermentazione alcolica a temperatura controllata in vasche d'acciaio. Dopo qualche mese di affinamento sulle "fecce" nobili, è pronto per l'imbottigliamento. Viene prodotto in circa 3 mila bottiglie all'anno.

**AGRICOLA VALLECAMONICA:****Bianco delle Colture**

Igt Valcamonica Bianco

GRADAZIONE:

12% vol.

ABBINAMENTI:

Accompagna piatti delicati, quando è giovane. Con l'invecchiamento, l'abbinamento può spaziare tra il sofisticato e il fantasioso.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Possiede le caratteristiche tipiche del Riesling Renano in purezza, ossia mineralità elevata, buona sapidità e colore tenue. È un vino da scoprire nella lunga evoluzione in bottiglia.

ETICHETTA:

In una foto in bianco e nero, è ritratto il titolare dell'azienda con la nonna durante la vendemmia nelle vigne. È un omaggio ai valori della sapienza e della tradizione, che si tramandano di generazione in generazione.

FORMATO:

0,75 l

COME È STATO OTTENUTO:

Le uve vengono raccolte manualmente a settembre. Segue una breve macerazione a contatto con le bucce. Dopo la pressatura, avviene la decantazione a freddo del mosto e fermentazione alcolica in vasche d'acciaio a temperatura di 15°. Segue affinamento in acciaio a contatto con "fecce" nobili. Dopo la stabilizzazione, è pronto per l'imbottigliamento. Viene prodotto in circa 1.500 bottiglie all'anno.

**AGRICOLA VALLECAMONICA:****Passito dell'Annunciata***Igt Valcamonica Passito***GRADAZIONE:**

13,5° vol.

ABBINAMENTI:

Particolare e complesso, non pone limiti agli abbinamenti. Ottimo da meditazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE:

E' un passito di montagna, che trova la propria forza nel delicato equilibrio alcol-zuccheri e spiccata acidità d'altura. E' al 100% un Incrocio Manzoni.

ETICHETTA:

Nell'etichetta è riportato il simbolo preistorico del sole "camuno" così come compare nei siti archeologici della Valle Camonica. E' anche l'emblema scelto dall'Altopiano del Sole come logo di promozione turistica.

FORMATO:

0,50 l

COME È STATO OTTENUTO:

La raccolta avviene manualmente in piccole cassette. Il periodo di vendemmia è tardivo e varia in base all'annata. L'appassimento senza forzature in fruttaio ha una durata fino a 60 giorni; dopo la pressatura, il mosto ricco di zuccheri viene fatto decantare a freddo, in modo da scegliere la parte migliore per la fermentazione alcolica, che avviene ad opera di lieviti indigeni in barrique nuove. La durata è lenta, con temperatura regolata dall'azione coibentante naturale del legno. Dopo circa 8 mesi il vino viene messo in bottiglia dove riposa ulteriori 3 mesi prima della vendita. Viene prodotto in circa 1000 bottiglie all'anno.

Cantina "BIGNOTTI"



Risalendo dal centro abitato di Piancogno fino alla frazione dell'Annunciata situata in cima al monte, si percorre un'antica mulattiera, un tempo usata dai contadini per raggiungere i numerosi terrazzamenti dove veniva coltivata la vite. La strada è ciottolata e caratterizzata da forti pendenze e tornanti, che essendo molto stretti hanno assunto il nome di "volte". L'azienda Agricola Luscietti – Cantina Bignotti nasce proprio qui a Piamborno, a mezza costa sul versante orografico destro della Valle Camonica, lungo un'area storicamente vocata alla viticoltura. Nel 1997 la famiglia Bignotti decide di intraprendere la coltivazione del piccolo vigneto che il nonno paterno per necessità aveva sempre condotto, vinificando le uve nelle tradizionali cantine quattrocentesche di via Monte Grappa. L'attività comincia con una svolta rispetto ai metodi di coltivazione locale, attraverso l'adozione di un nuovo sistema di impianto: il Guyot, che andò a sostituire gli impianti tradizionali del vigneto. L'anno successivo, nel 1998, viene prodotta la prima bottiglia di vino, "Il Cultivar delle Volte", ispirato al nome dell'antica mulattiera. Per il territorio valligiano è una novità: la famiglia Bignotti prosegue idealmente la tradizione vitivinicola locale, ormai abbandonata se non per autoconsumo. Il Cultivar delle volte Rosso proviene da un uvaggio di Merlot e Barbera, uve storicamente presenti nel vigneto del nonno Pietro: il risultato è un vino tradizionale con una

nota tannino citrina. Nel 2002 e nel 2003 nascono altre due etichette: un rosso Igt, Il Cultivar delle Volte "Collezione Fenocolo", costituito da uve di Merlot Marzemino e Cabernet, e il Cultivar delle Volte Bianco IGT, con uve di Muller e Chardonnay. L'attività dell'azienda agricola, impegnata nella produzione anche di olio extravergine e miele, oggi viene seguita con grande passione da Andrea e Marco Bignotti, i due figli più giovani della famiglia Luscietti-Bignotti, che con ottimi risultati stanno dando nuovo impulso per il futuro. Nel 2010 esce l'ultimo Rosso della Cantina Bignotti, il Cultivar delle Volte Valcamonica Merlot, ottenuto dalle migliori uve di Merlot coltivate nell'appezzamento che raggiunge i gradi zuccherini più elevati all'interno della conca del Fenocolo. La produzione complessiva è di 10 mila bottiglie circa all'anno. Più recente è invece il Cultivar delle volte Spumante v.s.d.q., ottenuto da Muller e Chardonnay: il prodotto che ne deriva è un vino Brut leggermente aromatico. Coltivati nei vigneti del Fenocolo, i grappoli selezionati vengono sottoposti a pigiatura soffice. La maturazione del vino avviene esclusivamente in botti di acciaio sino al tiraggio. L'affinamento sui lieviti prevede un periodo minimo di circa diciotto mesi ed al termine il "remauge" viene eseguito manualmente su pupitre. All'olfatto si presenta con grande armonia di sentori fruttati. Il perlage è fine e frequente, in bocca è fresco e leggermente aromatico.

Azienda agricola Luscietti
Cantina Bignotti
Via XXIV Maggio, 7
Piamborno (BS)
Tel. 0364-46016
Andrea Bignotti
347-7967563
info@cultivardellevolte.it
www.cultivardellevolte.it



Azienda aderente
al Consorzio volontario di tutela
del vino a Indicazione Geografica Tipica



**AZIENDA AGRICOLA LUSCIETTI
CANTINA BIGNOTTI:**

I Cultivar delle Volte
Igt Valcamonica Rosso

GRADAZIONE:
12,5 % vol.

ABBINAMENTI:
Tutto Pasto

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Di color acceso rubino con riflessi violacei, ha profumo intenso e caratteristico. Al palato risulta pieno e di buona struttura.

ETICHETTA:
Sull'etichetta frontale, come in diverse bottiglie della Cantina Bignotti, è riportata la storica corte di ingresso alle cantine. Due volte a crociera, che scaricano su un plinto centrale in pietra, con al di sotto il torchio e i portoni delle cantine a involto. Sull'etichetta nel retro, in alto è raffigurata la strada comunale delle Volte che dà il nome a tutti i vini della cantina.

FORMATO:
0,75 l - 0,375 l

COME SI OTTIENE:
Proviene da un uvaggio di Merlot, Marzemino e Barbera; la vendemmia è eseguita manualmente privilegiando le prime ore mattutine per la raccolta. I grappoli selezionati vengono diraspati e pigiati e la fermentazione prevede una macerazione sulle bucce di circa 7 giorni. La maturazione del vino avviene esclusivamente in botti in acciaio. La produzione annua è di circa 3 mila bottiglie.



**AZIENDA AGRICOLA LUSCIETTI
CANTINA BIGNOTTI:**

I Cultivar delle Volte
Igt Valcamonica Rosso
"Collezione Fenoccolo"



GRADAZIONE:

12,5 %vol.

ABBINAMENTI:

Tutto Pasto

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino dal colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei. All'olfatto è fruttato, e in particolare si riconoscono note vegetali erbacee. In bocca è persistente leggermente tannico.

ETICHETTA:

Sull'etichetta frontale come in diverse bottiglie della Cantina Bignotti è riportata la storica corte di ingresso alle cantine. Due volte a crociera, che scaricano su un plinto centrale in pietra, con al di sotto il torchio e i portoni delle cantine a involto. Sul retro in alto è raffigurata la strada comunale delle Volte che dà il nome a tutti i vini della cantina.

FORMATO:

0,75 l - 0,375 l

Grandi Formati: 1,5 l - 3 l - 5 l

COME SI OTTIENE:

Viene ottenuto da un uvaggio di Merlot, Marzemino e Cabernet. La vendemmia viene eseguita in maniera tradizionale. La raccolta avviene preferibilmente durante le ore mattutine. I grappoli selezionati vengono diraspati e pigiati e la fermentazione prevede una macerazione sulle bucce di circa 9 giorni. La maturazione del vino avviene dapprima in botti in acciaio e successivamente per un breve periodo in botti in rovere. Viene prodotto in 4 mila bottiglie all'anno.



**AZIENDA AGRICOLA LUSCIETTI
CANTINA BIGNOTTI:**

I Cultivar delle Volte
Igt Valcamonica Merlot

GRADAZIONE:
13 % vol.

ABBINAMENTI:
Ben si abbina con i piatti della cucina tradizionale della Valcamonica, grazie alla sua buona struttura e alla persistenza di sapori.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Vino dal colore rosso rubino vivo. All'olfatto si presenta con una gran finezza e armonia di sentori fruttati. Si riconoscono note di frutti a bacca rossa. In bocca è persistente, ben strutturato.

ETICHETTA:
Sull'etichetta frontale lo spazio è dato allo stemma della Valcamonica (si intravede al centro la dicitura latina "Vallis Camonicae"). Si tratta del più antico e tradizionale stemma di tutte le Valli Alpine, emblema di origine medievale descritto nell'antico linguaggio dell'araldica. L'aquila che afferra la preda (in questo caso il cervo) rientra in una simbologia tipica degli stemmi ghibellini che celebravano la potenza del rapace, simbolo degli imperatori del Sacro Romano Impero.

FORMATO:
0.75 l

COME E' STATO OTTENUTO: Proviene dalle migliori uve di Merlot, coltivate nel mappale che raggiunge i gradi zuccherini più elevati all'interno della conca del Fenocolo. La vendemmia è eseguita manualmente, privilegiando le prime ore mattutine per la raccolta. I grappoli selezionati vengono diraspatis e pigiati e la fermentazione prevede una macerazione sulle bucce di circa 9 giorni. La maturazione del vino avviene dapprima in botti in acciaio e successivamente in botti di rovere. Viene prodotto in un migliaio di bottiglie circa all'anno.



**AZIENDA AGRICOLA LUSCIETTI
CANTINA BIGNOTTI:**

I Cultivar delle Volte
Igt Valcamonica Bianco

GRADAZIONE:

12,5 % vol.

ABBINAMENTI:

Indicato anche come aperitivo, ben si accompagna con insalate, pesce e formaggi freschi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdi brillanti, profumo intenso con buone note di frutta e fiori bianchi. In bocca è fresco, morbido e leggermente aromatico, con una nota salina.

ETICHETTA:

Sull'etichetta frontale come in diverse bottiglie della Cantina Bignotti, è riportata la storica corte di ingresso alle cantine. Due volte a crociera, che scaricano su un plinto centrale in pietra con al di sotto il torchio e i portoni delle cantine a involto. "Sul retro in alto" è raffigurata la strada comunale delle Volte che dà il nome a tutti i vini della cantina.

FORMATO:

0,75 l - 0,375 l

COME E' STATO OTTENUTO:

Si ottiene da un uvaggio di Muller e Chardonnay. La vendemmia è effettuata manualmente, privilegiando le prime ore mattutine per la raccolta. I grappoli selezionati vengono pigiati e il mosto fermenta per circa 9 giorni prima della svinatura iniziale. La maturazione del vino avviene esclusivamente in botti d'acciaio. Viene prodotto in 1300 bottiglie circa all'anno.

Cantina "CASCINA CASOLA"

Nel XIX secolo un quadrisavolo della famiglia Cattane acquistò alcuni terreni nella zona di Capo di Ponte e, per sfruttarne al meglio le potenzialità, decise di coltivare un piccolo vigneto: oggi, negli stessi luoghi, sorge Cascina Casola. Una realtà passata di generazione in generazione, che nel 2009 è divenuta una vera e propria azienda agricola con l'intento di ricreare l'atmosfera e le emozioni legate a questa terra.

Domenico e Mirco Cattane, padre e figlio, hanno dato vita a un vigneto secondo le moderne metodologie di allevamento con l'obiettivo di creare un vino con una precisa identità, dalle caratteristiche uniche ed irripetibili. Situato nelle vicinanze del sito archeologico Unesco, il vigneto gode di un'ottima esposizione a sud-est ed è particolarmente vocato alla produzione di vini bianchi.

La densità dell'impianto è di 6 mila ceppi per ettaro, potati a cordone

speronato: un metodo di allevamento che limita la produttività della pianta mantenendola equilibrata e aumentandone la longevità. Obiettivo di questa azienda è ottenere "un buon vino a partire da grandi uve".

Per fare in modo che l'uva mantenga la propria integrità, la vendemmia è effettuata interamente a mano in piccole casse, che vengono immediatamente trasportate in cantina, e dopo accurata cernita, avviene la pressatura soffice. Ogni vendemmia è un evento unico: le diverse condizioni climatiche delle stagioni contribuiscono, variando da annata ad annata, al risultato finale. La filosofia di quest'azienda è che ogni vino porti con sé, nell'arco della sua vita, l'anima ed il cuore della vendemmia dal quale è nato.

"Ogni vino racconta una storia, che nasce dalla combinazione tra il lavoro della natura e quello dell'uomo".

Azienda agricola
Cascina Casola
Via Nazionale, 3
Capo di Ponte (Bs)
Tel. 333-3430824
info@cascinacasola.it
www.cascinacasola.it



Azienda aderente
al Consorzio volontario di tutela
del vino a Indicazione Geografica Tipica



**AZIENDA AGRICOLA
CASCINA CASOLA:**

Pare
Igt Valcamonica Bianco

GRADAZIONE:
13,5 % vol.

ABBINAMENTI:
Per la sua struttura decisa si accompagna facilmente a grigliate di pesce, carni bianche, zuppe, risotti e paste a base di verdure, frittate con aromi dell'orto e taglieri di salumi e formaggi. Esalta particolarmente i sapori di tutti i piatti a base di pesce di lago.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Di colore giallo paglierino con riflessi tendenti al verde, ha profumo aromatico fine ed elegante con note fruttate. Il gusto è equilibrato, strutturato e lungamente persistente.

ETICHETTA:
Il vino è dedicato al padre del fondatore dell'azienda ("Pare" è il termine dialettale che significa padre). L'etichetta raffigura una tipica monofora in pietra caratteristica della cascina dove ha sede l'azienda: un riferimento alla tradizione contadina della Valle Camonica.

FORMATO:
0,75 l

COME È STATO OTTENUTO:
Nasce da uve al 100% Incrocio Manzoni. La vendemmia avviene dall'1 al 10 settembre. Segue pigiatura, con diraspatura e pessatura soffice. La fermentazione si esegue in serbatoi d'acciaio termocondizionati con breve macerazione a contatto con le bucce per 8 giorni. L'affinamento avviene in serbatoi d'acciaio termocondizionati con battonage sulle fecce nobili per 7 mesi. Segue affinamento in bottiglia per 2 mesi. La produzione limitata è di circa 1.500 bottiglie all'anno.



Cantina "CONCARENA"

L'azienda agricola inizia la sua attività di produzione nel 2008, ma la coltivazione di uve ai fini vitivinicoli nel conoide della Concarena si perde nella notte dei tempi. Gli stessi terreni, che ora sono la sede dell'attività dell'azienda, erano in buona parte terreni coltivati a vigneto già nel VII-VIII secolo. Questa azienda porta con sé lo strascico di quello che era (e permane) una lunga tradizione vitivinicola, che nel tempo è stata rivista con sguardo innovativo.

Tradizione che, senza cesure e forzature, viene rivista con sguardo innovativo. L'acciaio prende il posto delle "ese", le botti in legno di un tempo; i vecchi torchi vengono sostituiti da attrezzature più moderne. Resta però la stessa passione per la vigna e per il territorio: l'elemento primario in viticoltura, il primo da conoscere, comprendere e valorizzare. La filosofia di questa azienda è perciò legata alla conoscenza dei luoghi e delle stagioni, frutto di secoli di viticoltura, di idee tramandate, di terreni che variano nelle loro caratteristiche in spazi brevissimi. Anche la cura delle uve è legata al lavoro e alla conoscenza della tradizione. Le erbacce estive, dove non arrivano o influiscono le moderne attrezzature, vengono ancora estirpate a mano. Così la pettinatura dei tralci e la cimatura. Anche il defogliamento e il dirada-

mento, sia a metà stagione che in fase di pre-vendemmia (momento prezioso ed essenziale, nonché più delicato per l'uva) viene svolto manualmente. A tutto questo si coniugano le moderne tecniche di difesa fitosanitaria della pianta, controllo, analisi e valutazione dei terreni.

Il progetto di unire alle tecniche moderne l'antica sapienza dell'attività vitivinicola (che coglie la natura vitale del frutto per ottenere il miglior vino possibile) è l'ambizione di questa piccola realtà, che oggi ha in produzione circa 15 mila mq di superficie vitata con varietà che vanno dal Marzemino al Merlot (per la varietà a bacca nera) ed al Riesling Renano (per la bacca bianca). Nel 2012 è stata realizzata la nuova cantina, quasi del tutto interrata. E il 2012 è l'anno della prima vinificazione. All'interno, si trovano i serbatoi in acciaio con impianto di condizionamento termico; una zona adibita unicamente allo stoccaggio e, al piano terra, un locale destinato alla vendita e degustazione con l'allestimento di un piccolo museo, ossia un'esposizione permanente di attrezzature e testimonianze della tradizione contadina.

Due le etichette Igt prodotte, 6000 le bottiglie attuali: ma l'azienda è in espansione con nuovi vigneti che saranno presto in piena produzione.

Azienda agricola Concarena
Via di Mezzo
Capo di Ponte (Bs)
Tel. 0364-42379
angeli.enrico.01@gmail.com



Azienda aderente
al Consorzio volontario di tutela
del vino a Indicazione Geografica Tipica



AZIENDA AGRICOLA CONCARENA:

Barabant

Igp Valcamonica Rosso

GRADAZIONE:

12% vol.

ABBINAMENTI:

Piatti di carnagione, formaggi, insaccati e prodotti tipici camuni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: di colore rosso rubino intenso
Olfatto: intense note floreali di viola e rosa unite a frutti freschi a bacca rossa
Gusto: di buona struttura, avvolgente, fiori e frutti rossi, persistente.

ETICHETTA:

L'etichetta ritrae il logo aziendale e riporta la denominazione "Barabant". Questo nome deriva dall'emergenza rocciosa in tufo, posta alla sommità del piccolo conoide retrostante i vigneti dove l'uva per questo vino viene coltivata.

FORMATO:

0,75 l

COME È STATO OTTENUTO:

Proviene da uve Marzemino e Merlot, con predominanza del Marzemino in quota di 2/3. Le uve vengono coltivate in piccoli appezzamenti alle pendici della Concarena. I terreni sono di matrice calcarea e presentano una forte presenza di materiale scheletrico-grossolano. L'uva, raccolta tardivamente, viene subito diraspata e trasferita in vasche d'acciaio per la macerazione e la vinificazione a temperatura controllata. Seguono la svinatura e travasi. L'affinamento avviene in botti di stoccaggio d'acciaio.



**AZIENDA AGRICOLA CONCARENA:**

Videt

Igp Valcamonica Bianco

GRADAZIONE:

12-12,5% vol.

ABBINAMENTI:

Aperitivi, piatti leggeri, antipasti, pesce e formaggi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: giallo paglierino con sottili note verdognole, limpido.

Olfatto: profumi fini ed eleganti, floreali e fruttati di pesca, mela verde e pera. In evoluzione speziato, intenso, complesso.

Gusto: di buona struttura, fresco, lungo. In evoluzione speziato, complesso e minerale.

ETICHETTA:

L'etichetta ritrae il logo aziendale e porta il nome Videt. Il nome di questo vino nasce dall'omonima località dove sono ubicati i vigneti. Località che, dagli archivi storici, già nel XV e XVI secolo troviamo coltivata a "campi opulati". Lo stesso termine Videt potrebbe infatti richiamare l'accezione dialettale di vigneto.

FORMATO:

0,75 l

COME È STATO OTTENUTO:

Proviene da uve di Riesling Renano, coltivate in piccoli appezzamenti alle pendici della Concarena. Le uve, raccolte manualmente in epoca tardiva, vengono pressate il giorno stesso della vendemmia. Seguono la decantazione, la fermentazione e l'affinamento. Il tutto a temperatura controllata utilizzando solo vasche di stoccaggio d'acciaio: ciò al fine di preservare e portare in evoluzione (nel modo più ininfluente e naturale possibile) i profumi, la freschezza e gli aromi delle uve.



Per conoscere da vicino e interpretare l'ispirazione e la mission di quest'azienda vitivinicola, è necessario tornare indietro nel tempo a qualche migliaio di anni fa e più esattamente all'epoca preistorica, quando gli antichi camuni iniziarono a incidere sulle rocce, creando attraverso i segni racconti, storie e preghiere, che oggi fanno parte di quell'immenso archivio d'arte rupestre riconosciuto dall'Unesco come Patrimonio Mondiale dell'Umanità. Nel cuore del più importante parco archeologico della Valle Camonica, il Parco Nazionale di Naquane a Capo di Ponte, poco distante dalla famosa roccia n.1, si trova il primo vigneto messo a dimora dall'azienda. Qui, seminascosta fra i filari di vite, è situata una roccia incisa con la figura di un orante, un uomo in preghiera, con le mani visibilmente più grandi del corpo. E' da questa roccia che deriva il nome del primo vino nato in quest'azienda: "Grandimani", un vino che vuole rappresentare una testimonianza del generoso dono e della fertilità della terra. La storia dell'azienda vitivinicola Flonno - costituita nel

2005 - nasce proprio da questo luogo, dove risente indirettamente del millenario attaccamento del popolo camuno alla propria terra. Oggi al vigneto situato nel parco di Naquane, si sono aggiunti altri cinque impianti, dislocati nella media Valle Camonica: tre a Capo di Ponte e due a Ono San Pietro. Vi si coltivano uve a bacca rossa di Merlot, Marzemino e a bacca bianca di Riesling Renano, quest'ultimo messo a dimora nel 2010. Successivamente, l'azienda ha presentato due nuove etichette: il "Rituale", Valcamonica Marzemino Igt e il "Grandidoti", Valcamonica Bianco Igt ottenuto da Riesling Renano. Il frutto della passione per la viticoltura di Sandro Sorteni e di Giacomo Laidelli, titolari dell'azienda, è rappresentato dalle 10 mila bottiglie di vino che vengono prodotte mediamente in un anno. Alla base di questo lungo lavoro vi è la costante ricerca della qualità, nel rispetto dell'ambiente e delle corrette pratiche agricole. Questo progetto aziendale, traendo ispirazione dal fascino misterioso di questo territorio, è gradualmente cresciuto nel tempo.

Cantina Flonno
Società Agricola Semplice
di Sandro Sorteni e Giacomo
Laidelli, Località Flonno
Capo di Ponte (Bs)
Tel. 329-2015403
Fax 0364-433925
info@cantinaflonno.it
www.cantinaflonno.it



Azienda aderente
al Consorzio volontario di tutela
del vino a Indicazione Geografica Tipica

**CANTINA FLONNO:****Grandimani***Igt Valcamonica Merlot***GRADAZIONE:**

12,5% - 13% vol.

ABBINAMENTI:

Si accompagna ai formaggi e ai piatti tipici della tradizione camuna.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Caratterizzato dal colore rosso rubino, il "Grandimani" è un vino di notevole finezza, piacevole al gusto e all'olfatto. Ha buona struttura e persistenza aromatica.

ETICHETTA:

L'etichetta e il logo riproducono fedelmente l'incisione rupestre dell'orante Grandimani situata all'interno del vigneto della famiglia Sorteni nel Parco di Naquane a Capo di Ponte. Nel marchio aziendale, la figura risulta inserita in una "situla" (vaso) etrusca, che oggi è visibile su alcune rocce incise dell'area di Paspardo, in località "Vit". Le due sagome sono sormontate da una corona.

FORMATO:

0,75 l e 0,50 l

COME È STATO OTTENUTO:

Questo vino si ottiene da uve di Merlot in purezza che vengono raccolte in vendemmia durante il mese di ottobre e accuratamente selezionate. Dopo la diraspatura e la pigiatura, il pigiato viene trasferito in vasca, dove la durata della macerazione varia a seconda delle caratteristiche delle uve. La fermentazione è accompagnata da regolari rimontaggi e avviene a temperatura controllata. Dopo la svinatura e la pressatura delle vinacce, segue l'affinamento in acciaio su "fecce nobili" con batonages settimanali in acciaio fino in primavera. Il vino viene quindi imbottigliato e affinato in bottiglie coricate prima di essere venduto. La produzione è di circa 10 mila bottiglie annue.

**CANTINA FLONNO:****Rituale**

Igt Valcamonica Marzemino

GRADAZIONE:

12%- 12,5% vol.

ABBINAMENTI:

Si accompagna ai formaggi e ai piatti tipici della tradizione camuna.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di color rosso rubino, è un vino piacevole, fruttato e fresco. Lascia al gusto fini sentori di viola, ciliegia, mora e lampone.

ETICHETTA:

L'etichetta, secondo lo stile e la scelta grafica di quest'azienda situata all'interno di un parco archeologico, è ispirata alle Incisioni rupestri di Valle Camonica. Le figure riportate rappresentano due personaggi preistorici nell'atto di compiere un "rituale", nome assegnato a questo vino.

FORMATO:

0,75 l

COME È STATO OTTENUTO:

Questo vino si ottiene da uve di Marzemino in purezza, raccolte manualmente. Dopo il convogliamento in vasca d'acciaio, il mosto rimane a contatto delle bucce per una durata variabile da 5 a 15 giorni. La fermentazione è condotta ad una temperatura controllata, cui segue la svinatura e pressatura delle vinacce. Successivamente avviene l'affinamento su "fecce nobili" con batonages. Segue l'imbottigliamento in tarda primavera-estate. Prima della vendita, si affina ulteriormente il vino in bottiglia orizzontale.

**CANTINA FLONNO:**

Grandidoti
Igt Valcamonica Bianco

GRADAZIONE:

12% 13% vol.

ABBINAMENTI:

Si accompagna ai piatti tipici della tradizione camuna e ai formaggi nostrani.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE:

È un vino di corpo medio, equilibrato e persistente. Caratterizzato da note fruttate di pesca e pera, ha sapore vinoso con ottima freschezza e mineralità finale.

ETICHETTA:

L'etichetta, secondo lo stile e la scelta grafica di quest'azienda situata all'interno di un parco archeologico, è ispirata alle Incisioni rupestri di Valle Camonica. Al centro dell'etichetta è raffigurato un guerriero preistorico.

FORMATO:

0,75 l

COME È STATO OTTENUTO:

Si ottiene da Riesling Renano, coltivato nei vigneti di Ono San Pietro dove le uve vengono raccolte manualmente. Dopo il convogliamento in vasca d'acciaio, il mosto ottenuto decanta a una temperatura di 10-12 °C e poi fermenta ad una temperatura controllata. Successivamente avviene l'affinamento su "fecce nobili" con batonages. Segue l'imbottigliamento in primavera. Prima della vendita, si affina ulteriormente il vino in bottiglia orizzontale.

Cantina "FOPPOLI"



Il legame con la vigna e la produzione vitivinicola per Fabio Foppoli è un marchio di famiglia.

Dai genitori, che da sempre si occupano della commercializzazione di vini e bevande a Boario Terme, il giovane imprenditore attinge la passione per questo settore: si diploma in Agraria con specializzazione in viticoltura ed enologia e nel 2007 inizia a sperimentare sul campo le prime coltivazioni vitivinicole. Il lavoro si concentra nei due vecchi vigneti di Angone di Darfo Boario Terme, recuperati e riadattati per accogliere i primi vitigni: varietà internazionali come il Cabernet Sauvignon e sperimentali, Syrah, Lagreine e Petit Verdot, affianca-

te alle varietà classiche Merlot, Marzemino e Barbera.

Dopo vari tentativi, nel 2012 la vendemmia è pronta. Nel frattempo viene realizzata anche la cantina dell'azienda recuperando un antico edificio situato alle porte di Erbanno: il piano superiore viene dedicato a vinificazione e stoccaggio, mentre nel piano interrato si esegue l'affinamento in acciaio e legno.

La filosofia dell'azienda si concentra sulla valorizzazione delle singole annate e relative vendemmie, con grande cura e attenzione nell'utilizzo delle tecniche di lavorazione. Due le etichette prodotte: "Il Ghiro", Valcamonica IGP Rosso e "L'irripetibile", vino rosso da tavola.

Azienda agricola
Fabio Foppoli
Via Circonvallazione, 6
Vermiglio(Tn)
Cantina: Via Argilla, 3
Erbanno di Darfo B. T. (Bs)
Tel. 342-8007930
azagrffabiofoppoli@pec.it



AZIENDA AGRICOLA FABIO FOPPOLI:

Il Ghiro

Valcamonica Igp Rosso

GRADAZIONE:

12,3% vol.

ABBINAMENTI:

Casoncelli alla Camuna, stracotto di asina o spezzatino, Silter stagionato

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

E' un vino dal colore rubino brillante, con sentori delicati, di frutta rossa fresca unita a note minerali e speziate.

ETICHETTA:

Il nome Ghiro deriva dal piccolo roditore che spesso fa capolino nei vigneti di località "Guasti" ad Angone, dove il vino viene prodotto. A questo animale è dedicata l'etichetta, sulla quale è riportato anche il logo dell'azienda.

FORMATO:

0,75 l

COME È STATO OTTENUTO:

Proviene da uve Merlot e Marzemino oltre il 60% e da altre varietà quali Schiava e Barbera coltivate in vigneto riconvertito a Guyot su suolo limoso-sabbioso. Dopo la vendemmia a metà ottobre, avvengono la vinificazione in giare di terracotta e quindi la macerazione su bucce per 30 giorni (alla svinatura solo il mosto fiore è stato usato senza torchiatura). Segue affinamento per 18 mesi, per metà in acciaio e metà in botticella di rovere da 100 litri. I vini affinano separatamente; il taglio si esegue 15 giorni prima dell'imbottigliamento.

Cantina "I NADRE"



La storia dell'azienda vitivinicola I Nadre inizia parecchio tempo fa dalla passione della famiglia Beatrici per la vigna, l'uva e il vino.

Con il passare degli anni il titolare dell'azienda, di professione commerciante, matura una certa esperienza nel settore enologico, che lo porta a impiantare i primi vigneti nel 2001.

Pian piano il progetto cresce; parallelamente aumenta anche l'interesse generale per l'aspetto vitivinicolo dell'agricoltura valligiana e si producono i primi vini in bottiglia.

L'attività di Marco e Chiara Beatrici nel settore diventa sempre più intensa, tanto che decidono di aprire una azienda in proprio. Nel 2008 nascono così I Nadre, due ettari di vigneti sparsi nella campagna di Cerveno ai piedi

della Concarena, là dove la produzione dei vini ha radici lontane e sopravvivono da tempo tanti piccoli produttori locali. Qui, in località Muline, si trova anche la nuova cantina. Al centro della filosofia di quest'azienda, i valori della famiglia e della tradizione, così come l'impegno nel lavoro e il rispetto del territorio. Non a caso i nomi dei vini prendono spunto dalle località dove sono situati i vigneti, Muline e Vialunga, oppure dagli affetti familiari, come Pinì, matriarca della famiglia Beatrici. L'azienda è orientata alla coltivazione con metodi naturali, che prevede il minor intervento possibile anche nella trasformazione in cantina. Attualmente sono prodotti due vini rossi Igt, uno spumante Metodo Classico a base Pinot Nero e dal 2013 anche due Bianchi fermi Igt Valcamonica.

Azienda agricola I Nadre
Località Muline
Cerveno (Bs)
Tel. 347-8356866
aziendaagricolainadre@
gmail.com

**I NADRE:**

Vialunga

Valcamonica IGT Rosso

GRADAZIONE:

13,5% vol.

ABBINAMENTI:

Si abbina a piatti importanti della tradizione camuna come ad esempio carni rosse, brasati, arrostiti, salmi e formaggi stagionati.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Ottenuto da uve Merlot, Cabernet e da Sauvignon e il Vialunga ha colore rosso rubino. E' caratterizzato da un bouquet complesso con sentori di frutti di bosco. Ha gusto intenso, buona persistenza e struttura.

ETICHETTA:

Il nome deriva dalla località di produzione. La Via Lunga infatti è la strada situata nella campagna di Cerverno, lungo la quale si estendono le vigne. Nell'etichetta è raffigurato il complesso montuoso della Concarena, che accoglie i terreni dell'azienda.

FORMATO:

0,75 l

COME È STATO OTTENUTO:

La raccolta e la selezione manuale delle uve avvengono a seguito di controlli rigorosi sulla maturazione. Una volta diraspate e pigiate le uve, vengono messi a fermentare in vasche di acciaio inox il mosto e le bucce per circa due settimane. Il mosto viene poi reinserto in vasche d'acciaio e, dopo vari travasi, posto in tonneau da 500 litri: qui rimane per 18 mesi. A due anni dalla vendemmia, il vino viene imbottigliato e lasciato affinare in bottiglia per altri 12 mesi.

**I NADRE:****Botton d'Oro**

Vallecamonica IGT Bianco

GRADAZIONE:

12,8% vol.

ABBINAMENTI:

Vino a tutto pasto. Si abbina in particolare a piatti di pesce oppure a formaggi freschi, stagionati e caprini.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE:

È un vino dal colore giallo, dorato e intenso. Il profumo molto particolare, con spiccati sentori di frutta a pasta gialla matura, è dovuto alla macerazione sulle bucce.

ETICHETTA:

Botton d'oro è il nome del vino e quindi del fiore rappresentato nell'etichetta: un omaggio alla natura e alla flora dell'area della Concarena, dove questo vino viene prodotto.

FORMATO:

0,75 l

COME È STATO OTTENUTO:

La raccolta e la selezione manuale delle uve avvengono a seguito di controlli rigorosi sulla maturazione. Dopo la diraspatura-pigiatura delle uve, il mosto e le bucce vengono messi a fermentare in vasche di acciaio inox per circa dieci giorni. Una volta svinato, il mosto viene reinserito in vasche d'acciaio per l'affinamento e nel mese di maggio, dopo vari travasi, viene imbottigliato.

**I NADRE:**

Pini
Vallecamonica IGT Bianco

GRADAZIONE:

12% vol.

ABBINAMENTI:

Si abbina a piatti di pesce e a formaggi freschi, stagionati e pecorini.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore giallo verdolino dai riflessi paglierini, ha il profumo tipico del vitigno, con sentore di idrocarburi, agrumi e note erbacee. E' un vino molto fresco e piacevole grazie alla sua pronunciata acidità e sapidità.

ETICHETTA:

Pini è il nome di questo vino, un omaggio alla matriarca della famiglia Beatrici. Al centro dell'etichetta, la sua foto in bianco e nero.

FORMATO:

0,75 l

COME È STATO OTTENUTO:

La raccolta e la selezione manuale delle uve avvengono a seguito di controlli rigorosi sulla maturazione. La pigiatura avviene in maniera soffice; segue l'immissione in fusti d'acciaio con aggiunta di lieviti selezionati per la fermentazione. La decantazione si svolge in modo naturale con filtratura sgrossante in fase di imbottigliamento, che avviene circa otto mesi dopo la vendemmia.

Cantina "LA COSTA"



L'Azienda Vitivinicola La Costa nasce nel 2008 da una passione per il vino che ha unito quattro generazioni: nonno Simone e suo padre Paolo furono i primi a infondere nella famiglia Gheza un particolare legame con la terra, dando forma con il loro lavoro a quei terrazzamenti, strappati alla montagna, che ancora oggi vengono coltivati.

Alla guida dell'azienda attualmente vi è Valentina, una giovane produttrice che sotto la guida del padre Pietro segue questo progetto con slancio e intraprendenza, doti che hanno consentito ad una piccola realtà locale di offrire un prodotto di qualità, nel rispetto della tradizione ed in linea con gli standard qualitativi. L'azienda La Costa si sviluppa nell'area di Piamborno, lungo un ettaro di terra sulla montagna sopra il centro abitato, in due località da sempre vocate alla viticoltura: La Costa, dall'andamento del versante roccioso a monte dei terrazzamenti vitati, e Lanzato, storica contrada e zona di coltivazione dell'omonimo e prestigioso vino, che fino agli anni '70 fu l'unica etichetta della Valle Camonica. Oggi l'azienda ha deciso di riproporlo, per far rivivere un pezzo di storia della viticoltura camuna, intrapresa nel secolo scorso dall'avvocato Maffeo Gheza, che per primo credette nel futuro e nelle potenzialità vitivinicole ed

enologiche valligiane.

Le due zone vitate sono geograficamente divise dal torrente Davine, che solca il versante rendendo il microclima particolarmente favorevole. Questa caratteristica, l'esposizione privilegiata e il suolo ghiaioso di matrice calcarea, conferiscono al vino di quest'azienda le qualità tipiche di un vino di montagna.

La pendenza dei terrazzamenti, collocati sul versante montuoso, impedisce l'utilizzo di macchinari e la coltivazione dei vigneti avviene quindi interamente a mano: questo lavoro garantisce l'aspetto artigianale della produzione, caratterizzato dalla meticolosità nella cura dei vigneti e nelle fasi di lavorazione in cantina.

La filosofia aziendale è basata su una forte identità territoriale: le uve vinificate provengono infatti unicamente dai vigneti aziendali di Piamborno e l'intero ciclo produttivo viene gestito dall'azienda per garantire la genuinità e la qualità del prodotto dalla terra alla tavola.

Tre sono le etichette Igt proposte dall'azienda, per un totale di circa 6 mila bottiglie all'anno: due Merlot Igt, il Montello e il Birbante; quindi il Lanzato, vino rosso Igt. A completare l'offerta, viene prodotta Birichina, una grappa artigianale monovigtigno ottenuta dalla distillazione di vinacce selezionate di uve Merlot.

Azienda Vitivinicola La Costa
Viale Stazione, 13
Piamborno (Bs)
Tel. 339-7676834
valegheza@yahoo.it



AZIENDA VITIVINICOLA LA COSTA

Birbante

Igt Valcamonica Merlot

GRADAZIONE:

13,5% vol.

ABBINAMENTI:

È ideale abbinato a piatti importanti della cucina tradizionale camuna, in particolare la selvaggina da pelo, brasati, arrostiti, salumi e formaggi nostrani stagionati.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Il Birbante è un vino dal gusto complesso e strutturato, giustamente tannico e persistente. Di colore rosso granato brillante, ha un profumo intenso con note di confettura di frutti rossi, unite a sentori di vaniglia e spezie.

ETICHETTA:

Il nome di questo vino ha un'origine curiosa. Proviene da un antico soprannome familiare attribuito a fine '800 al trisavolo Valentino Gheza, di mestiere capo "campèr": una sorta di guardia agreste a difesa delle coltivazioni agricole dai furti. Grazie all'astuzia con cui svolgeva il suo lavoro, si guadagnò il soprannome di "Birbo", tramandato poi alle generazioni successive. Da qui la scelta del nome Birbante, ad indicare il legame con la propria tradizione familiare.

FORMATO:

0,75 l

COME È STATO OTTENUTO:

Prodotto in quantità limitata, il Birbante è ottenuto in prevalenza da uve Merlot e da piccole quantità di Marzemino, allevate a Guyot. La vendemmia, eseguita selezionando i grappoli migliori, si svolge solitamente nella prima decade di ottobre. L'uva viene diraspata e pigiata in giornata e la macerazione sulle bucce ha una durata di circa 8 giorni con regolari rimontaggi; alla svinatura segue una torchiatura soffice delle vinacce. L'affinamento avviene per 6 mesi in barriques di rovere francese, con successiva maturazione in bottiglia per alcuni mesi. Il Birbante viene distribuito in quantità limitata: la produzione annua è infatti di circa 1.500 bottiglie.



AZIENDA VITIVINICOLA LA COSTA:

Lanzato

Igt Valcamonica Rosso

GRADAZIONE:

12,5& vol.

ABBINAMENTI:

Ottimo con i piatti tradizionali della gastronomia camuna, è ideale anche come accompagnamento a salumi e formaggi nostrani di media e lunga stagionatura, piccola selvaggina e spiedo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Il Lanzato è un vino ben strutturato ed equilibrato, piacevolmente acidulo, dalle persistenti note erbacee e gradevolmente tannico al palato. Di colore rosso rubino con riflessi violacei, all'olfatto risulta vinoso, con delicati sentori di frutti di bosco neri e rossi.

ETICHETTA:

L'azienda ha riproposto l'etichetta originale dello storico vino Lanzato, prodotto nell'omonima contrada di Piamborno dal 1935 fino alla fine degli anni '70. L'immagine, disegnata a mano, rappresenta l'orografia della bassa Valle Camonica con i siti più rappresentativi. In alto a sinistra, si trova lo stemma araldico della Valle Camonica, raffigurante l'aquila che preda il cervo.

FORMATO:

0,75 l

COME È STATO OTTENUTO:

Il Lanzato si ottiene da uve Merlot, Marzemino e Barbera, coltivate a Guyot. La vendemmia è eseguita nella prima metà di ottobre, con selezione manuale dei migliori grappoli, una volta raggiunto l'ottimale grado di maturazione. La vinificazione avviene nel pieno rispetto della tradizione: la diraspa-pigiatura si svolge in giornata e la macerazione sulle bucce ha una durata di circa 8/10 giorni, accompagnata da regolari rimontaggi; dopo la svinatura, si esegue una torchiatura soffice delle vinacce. Per mantenere inalterate le caratteristiche dei vitigni, l'affinamento avviene per circa 10 mesi in vasche di acciaio inox, con successiva maturazione per qualche mese in bottiglia. Il Lanzato è prodotto in quantità limitata: la produzione annua è di circa 1.500 bottiglie.





AZIENDA VITIVINICOLA LA COSTA:

Montello

Igt Valcamonica Merlot

GRADAZIONE:

13% vol.

ABBINAMENTI:

Ottimo a tutto pasto, è ideale con salumi e formaggi di media e lunga stagionatura. Si può anche abbinare a pasta ripiena di carne, piccola selvaggina, spiedo e carne alla brace.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Il Montello è un vino pieno e di corpo, con buona persistenza aromatica e gradevole tannicità. Di colore rosso rubino, ha un profumo fruttato, con sentori di frutti di bosco e prugna, arricchito da piacevoli note erbacee.

ETICHETTA:

È raffigurato in versione stilizzata un gufo reale, rapace notturno che vive negli anfratti rocciosi a monte dei terrazzamenti vitati. A tarda sera, è possibile udire il suo verso e osservarne il volo. È simbolo di serenità, saggezza e difesa dei valori familiari.

Il nome Montello deriva invece dall'omonima via che conduce ai terrazzamenti dell'azienda La Costa.

FORMATO:

0,75 l

COME È STATO OTTENUTO:

Il Montello è ottenuto in prevalenza da uve Merlot e da piccole quantità di Marzemino, allevate a Guyot. La vendemmia, che si svolge nella prima decade di ottobre, è eseguita manualmente con un'accurata selezione delle uve.

La diraspa-pigiatura avviene rigorosamente in giornata e la macerazione sulle bucce ha una durata di circa 8 giorni, accompagnata da regolari rimontaggi; alla svinatura segue una torchiatura soffice delle vinacce.

L'affinamento avviene per 10 mesi in vasche di acciaio inox, con successiva maturazione per alcuni mesi in bottiglia. La produzione annua è di circa 3 mila bottiglie.

Cantina "LA MURACA"



È un piccolo gioiello nel centro storico di Losine. La cantina dell'azienda agricola La Muraca rispecchia l'immaginario dei piccoli borghi di montagna: un antico edificio in pietra, seminascolato fra le vie ripide che si arrampicano verso la parte alta del paese. Archi e volte accolgono il turista in visita, conducendolo in un percorso di involti e piccole stanze ristrutturati secondo i criteri dell'architettura alpina di un tempo.

Scoprire questa piccola azienda agricola, gestita a conduzione familiare, equivale a immergersi nell'atmosfera tipica dei casolari contadini di una volta. L'effetto storico di questo luogo, recuperato in modo impeccabile, è un segno della vicinanza dell'azienda ai valori della tradizione rurale di queste zone. La produzione vitivinicola avviene poco distante, nei vigneti situati ai piedi della Concarena, dove l'azienda sta portando avanti da tempo un'agricoltura

sostenibile. La lavorazione viene eseguita nel modo più naturale possibile, attraverso l'uso esclusivo di rame e zolfo in abbinamento con tisane di equiseto e di ortica e per antibiotritico delle miscele costituite da propoli per garantire una qualità genuina dei prodotti. Iniziata nel duemila, sulla spinta di una passione per la viticoltura, l'avventura della Muraca sta proseguendo con grandi risultati: due sono le etichette Igt (Valcamonica Bianco e Valcamonica Rosso) prodotte dall'azienda.

Accanto alla produzione vitivinicola, sono state avviate anche nuove coltivazioni: segale, patate e granturco, che crescono in modo naturale nei terreni calcarei e poveri situati nel conoide della Concarena. Anche in questo caso, un esempio di sperimentazione che porterà presto all'agricoltura biologica, finalizzata alla coltivazione di prodotti naturali come riscoperta di una tradizione antica e autentica.

Azienda agricola La Muraca
Via Paolo VI - Losine (Bs)
Tel. 328-3526058
lamuraca@alice.it



LA MURACA:

La Muraca
Igt Valcamonica Rosso

GRADAZIONE:

14% vol.

ABBINAMENTI:

E' adatto ad accompagnare i piatti tipici della tradizione gastronomica locale ma anche ricette innovative e sperimentali.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Profumi di frutta matura, ciliegia e prugna legati a spezie dati dall'affinamento in legno, al palato si sente maturo e strutturato

ETICHETTA:

Il nome del vino corrisponde a quello dell'azienda agricola che lo produce: La Muraca. Per l'etichetta è stata scelta una grafica semplice ma accattivante nei colori del bianco e rosso.

FORMATO:

0,75 l

COME È STATO OTTENUTO:

Proviene da uve Merlot, Marzemino e altre uve. La vendemmia avviene nel mese di ottobre, cui segue la fermentazione spontanea senza aggiunte di lieviti con macerazioni dai 30 ai 40 giorni in base alle stagioni. Affinamento in tonneau usati per 24 mesi poi messo in bottiglia senza filtrazioni e chiarifiche.

**LA MURACA:****La Muraca***Igt Valcamonica Bianco***GRADAZIONE:**

14% vol.

ABBINAMENTI:

E' adatto a piatti delicati e raffinati.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Profumi di menta, frutti e fiori bianchi con note di miele. Al palato risulta deciso e con buona acidità.

ETICHETTA:

Il nome del vino corrisponde a quello dell'azienda agricola che lo produce: La Muraca. Per l'etichetta è stata scelta una grafica semplice ma accattivante nei colori del bianco e rosso.

FORMATO:

0,75 l

COME È STATO OTTENUTO:

Proviene da uve incrocio Manzoni in purezza. Viene fermentato spontaneamente con lieviti indigeni senza controllo delle temperature. Dopo diraspatura, avviene una leggera macerazione e pressatura con torchio meccanico. Segue affinamento in acciaio per 10 mesi e messo in bottiglia senza filtrazione e chiarifiche.

Cantina "MONCHIERI"

L'azienda agricola Monchieri è una realtà nata nel 2008 dalla volontà di Gian Mario Monchieri e della moglie Silvia di recuperare e valorizzare un territorio da sempre vocato alla viticoltura, ma ormai abbandonato da anni, come quello dell'area di Losine, ai piedi della Concarena. Impegnati in altre attività imprenditoriali, i coniugi Monchieri hanno scelto di dedicarsi anche al settore agricolo.

Ma come spesso accade quando la passione ha il sopravvento, nel giro di breve tempo hanno iniziato a buttarsi anima e corpo in questa nuova avventura. Nel 2009 sono stati impiantati i primi vigneti di Merlot, Marzemino, Nebiolo, Muller e Chardonnay, ampliati poi nel 2012: la zona è conosciuta per essere tradizionalmente adatta

alla viticoltura e oggi si coltivano circa tre ettari di vigneti. Una scelta nata anche per contribuire al recupero e alla valorizzazione del territorio.

Questo luogo suggestivo ospita oltre ai vigneti anche la nuova cantina, inserita in modo armonioso nel contesto paesaggistico. Per ridurre l'impatto ambientale, l'edificio è stato quasi totalmente interrato ed è autonomo dal punto di vista energetico. Al suo interno, la lavorazione delle uve utilizza le più moderne tecniche di vinificazione.

L'azienda, dopo aver presentato i due vini rossi Igt e le grappe (barricata e classica), ha debuttato con uno spumante di qualità, il Monchieri. Presto offrirà al pubblico anche uno spumante Extra Brut e un Pas Dosé.

Azienda agricola Monchieri
Via Tintoretto, 10
Piancogno (Bs)
Sede operativa:
Località Sendini, snc
Losine (Bs)
Tel. 0364-45307
info@cantinemonchieri.it
www.cantinemonchieri.it



Azienda aderente
al Consorzio volontario di tutela
del vino a Indicazione Geografica Tipica



AZIENDA AGRICOLA MONCHIERI:

Rosso Donna

Igt Valcamonica Rosso

GRADAZIONE:

13,5% vol.

ABBINAMENTI:

Ideale da gustare con carni rosse, bianche, selvaggina e minestre corpose.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore rosso intenso, è un vino caratterizzato da aromi di frutti di bosco. Ha un gusto corposo caldo e morbido.

ETICHETTA:

L'azienda ha scelto un semplice tratto rosso, che rappresenta un profilo di donna: riconoscimento alla figura femminile di questa giovane azienda, idealmente riconducibile all'ipotetica linea, tracciata dal fiume Oglio, che percorre la Valle Camonica.

FORMATO:

0,75 l

COME È STATO OTTENUTO:

La vendemmia si svolge nella seconda settimana di ottobre da una selezione di uve Merlot, Marzemino e Nebbiolo. La maturazione avviene in botti d'acciaio, alla quale segue un affinamento in bottiglia. Vengono prodotte circa 2500 bottiglie l'anno.



AZIENDA AGRICOLA MONCHIERI:

Il Quinto

Igt Valcamonica Rosso

GRADAZIONE:

14% vol.

ABBINAMENTI:

Accompagna piatti di carne rossa e selvaggina. E' consigliato come vino da meditazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Ha colore rosso intenso, con aromi complessati dall'evoluzione in piccole botti di rovere e da un lungo affinamento in bottiglia.

ETICHETTA:

Per il vino rosso più importante della produzione, è stata scelta una grande "V" dorata, il numero cinque romano: omaggio e dedica al padre del titolare dell'azienda, quinto figlio di una numerosa famiglia.

FORMATO:

0,75 l

COME È STATO OTTENUTO:

I grappoli selezionati di uve Merlot vengono diraspati, pigiati e fatti fermentare in vasche d'acciaio a temperatura controllata. La maturazione avviene prima in botti d'acciaio, poi in piccole barriques di rovere francese per quasi un anno. Segue un lungo affinamento in bottiglia. Sono prodotte circa 1500 bottiglie l'anno.

Cantina "ROCCHÉ DEI VIGNALI"



Quando si dice: l'unione fa la forza. Ecco il caso di una realtà che nasce dalla collaborazione e dalla scelta di costruire insieme un progetto che guardi al futuro. La Cooperativa agricola Rocche dei Vignali è certamente in campo vitivinicolo locale uno dei punti di riferimento e al tempo stesso l'azienda di maggior rilievo della Valle Camonica. Questa realtà attualmente riunisce 21 soci, dopo esser nata nel 2003 da un piccolo gruppo di agricoltori. Nel giro di pochi anni, l'azienda si è ingrandita e oggi conta 12 ettari di terreno coltivati, distribuiti lungo tutto il territorio della media Valle Camonica, da Artogne fino a Capo di Ponte. I produttori hanno tutti in comune una grande passione per la viticoltura, cui dedicano tempo e impegno quotidianamente. Alla cooperativa, i soci di Rocche dei Vignali riescono a conferire ogni anno uve di grande qualità, che vengono poi lavorate nella cantina che ha sede a Losine. Con impegno e sacrificio, dovuto al territorio di montagna, i soci di Rocche dei Vignali riescono a conferire alla cooperativa ogni anno uve di grande qualità, che vengono poi lavorate nella cantina della cooperativa, che ha sede a Losine. Qui, immersa fra i campi e i vigneti dell'area della Concarena, troviamo il centro di lavorazione vitivinicola per eccellenza, ospitato nella moderna struttura realizzata dalla Comunità Montana di Valle Camonica in un'area messa a disposizione dal

comune di Losine. All'interno della sede, è stato realizzato anche il punto vendita "Sapori di Valle Camonica", dove gli acquirenti possono trovare, oltre a tutte le etichette prodotte da questa azienda, anche i vini prodotti dai soci del Consorzio Vini IGT Valcamonica e da altri produttori agroalimentari locali.

La Cooperativa vanta della collaborazione della Comunità Montana di Valle Camonica e si appoggia alla consulenza di validi agronomi ed enologi che seguono la filiera produttiva in tutte le sue fasi, dal vigneto alla cantina. Ogni anno i viticoltori locali lavorano intensamente nelle loro vigne, ricercando qualità e cura, per poi conferire i loro raccolti alla cooperativa, dove vengono sottoposti a moderni metodi di vinificazione. Il risultato di questo impegno è avvalorato dai premi e i riconoscimenti ottenuti da Rocche dei Vignali in questi anni: Medaglia d'oro (2008) al Concorso Internazionale dei vini di Montagna per il Camunorum, Medaglia d'argento (2007) per il rosso Assolo, Medaglia d'argento (2010-2012) per il bianco Coppelle (fra 450 vini provenienti fra 7 paesi europei) 4 Rose Camune guida Vini Plus Lombardia per il Sant (2012-2013-2014). La cooperativa vanta sei etichette, riconosciute come vini Igt: i rossi Camunorum, Baldami, Assolo, il bianco Coppelle, Decimo, il Sant Valcamonica Passito. Questi vini vengono prodotti ogni anno dalle 30 alle 40 mila bottiglie, questo l'esito di un instancabile

lavoro di squadra e soprattutto di una forte passione per la vitivinicoltura.

La qualità dei prodotti è l'obiettivo principale: "si può essere vincenti solo con vini di assoluto valore. In pochi anni le tecniche e le attrezzature più moderne, nel rispetto della tradizione, e l'attenzione alla vinificazione hanno saputo rendere speciali i nostri vini."

Cooperativa Agricola
Rocche dei Vignali
Località Sant, Losine (Bs)
Presidente:
Gianluigi Bontempi;
cell. 339-3698953
info@rocchedeivignali.it
www.rocchedeivignali.it



Azienda aderente
al Consorzio volontario di tutela
del vino a Indicazione Geografica Tipica



**COOPERATIVA AGRICOLA ROCCHÉ
DEI VIGNALI:**

Baldamì

Igt Valcamonica Rosso

GRADAZIONE:

12,5° vol.

ABBINAMENTI:

Si abbina a piatti tipici, salumi, formaggi freschi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Ottenuto da uve Merlot e Marzemino, il Baldamì ha color rosso rubino, profumo intenso e caratteristico. E' un vino di buon corpo, che si affina con un breve invecchiamento.

ETICHETTA:

L'etichetta raffigura una scena d'aratura di arte rupestre del Sito Unesco di Valle Camonica. L'etichetta è tagliata trasversalmente da una riga curvilinea che rappresenta il profilo del fiume Oglio, il fiume che attraversa tutta la Valle Camonica e che sfocia nel lago d'Iseo. Il nome "Baldamì" deriva dal termine dialettale con cui s'indicava il Marzemino.

FORMATO:

0,75 l - 0,375 l

COME È STATO OTTENUTO:

Il Marzemino è un vitigno coltivato da secoli sui terrazzamenti della Valle Camonica, che insieme al Merlot e ad altre piccole quantità di uve, dà vita a questo vino. La vinificazione avviene in acciaio per cinque giorni sulle bucce. Per un anno viene poi affinato in botti in acciaio e dai 3 ai 6 mesi si svolge l'affinamento in bottiglia. Viene quindi messo sul mercato dopo un anno e mezzo circa dalla vendemmia.



**COOPERATIVA AGRICOLA
ROCCHE DEI VIGNALI:**

Assolo

Igt Valcamonica Merlot

GRADAZIONE:

13% vol.

ABBINAMENTI:

Si abbina facilmente a piatti tipici, arrosti, cacciagione e formaggi nostrani.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

L'Assolo si presenta con un color rosso rubino carico, profumo intenso di piccoli frutti rossi e spezie. E' un vino di buon corpo e struttura.

ETICHETTA:

L'etichetta raffigura l'immagine di un'antica abitazione camuna come rappresentata nelle Incisioni Rupestri camune. L'etichetta dell'Assolo è tagliata trasversalmente da una riga curvilinea che rappresenta il profilo del fiume Oglio, il fiume che attraversa tutta la Valle Camonica e che sfocia nel lago d'Iseo.

FORMATO:

0,75 l

COME È STATO OTTENUTO:

Merlot in purezza, con uvaggio Merlot 100%. L'uva viene coltivata nelle zone più assolate della Valle Camonica. La vinificazione avviene in acciaio con permanenza fra i 12 e i 14 giorni. L'affinamento si svolge in botti di rovere da 400 l. per un anno e in bottiglia dai 3 ai 6. Questo vino viene venduto a circa 2 anni e mezzo dalla vendemmia.



**COOPERATIVA AGRICOLA
ROCCHIE DEI VIGNALI:**

Camunnorum
Igt Valcamonica Rosso

GRADAZIONE:
14,5% vol.

ABBINAMENTI:

Può essere abbinato a piatti di selvaggina e formaggi nostrani stagionati (come Silter, Bagoss). Da consumare preferibilmente a temperatura ambiente.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

E' un vino di grande struttura, tannini molto fini e lunga persistenza. Di colore rosso porpora intenso, profuma di ciliegia e frutti di bosco.

ETICHETTA:

L'etichetta del Camunnorum rivela il legame della cooperativa con la tradizione culturale di questa terra. Ogni anno sulla bottiglia di questo vino viene riprodotto un dipinto di artisti locali. Nel 2009, è stato raffigurato un dipinto eseguito dal pittore Lino Rizza, recentemente scomparso. Nel 2010 è stato raffigurato un paesaggio montano eseguito da Danile Fabiani, un giovane artista camuno.

FORMATO:
0,75 l

COME È STATO OTTENUTO:

Il Camunnorum è il "vino dei camuni", frutto dell'abbinamento di tecniche di coltivazione moderne e le lavorazioni tipiche dei territori di montagna. Proviene da uve Merlot, Marzemino e Cabernet, che vengono appassite per due mesi in fruttaio. La vinificazione avviene in acciaio e in legno con permanenza in bucce per 15 giorni. Viene nuovamente affinato per altri 12-18 mesi in botti di rovere da 400 l. e in bottiglia per 6 mesi. In vendita dopo tre anni dalla vendemmia.



**COOPERATIVA AGRICOLA
ROCCHIE DEI VIGNALI:**

Coppelle
Igt Valcamonica Bianco

GRADAZIONE:

13% vol.

ABBINAMENTI:

Si può abbinare a piatti leggeri, antipasti, pesce di lago e di fiume.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Viene giudicato un vino fresco, pieno e morbido. Di color giallo con riflessi verdi brillanti, profuma di frutta e fiori bianchi.

ETICHETTA:

L'etichetta ritrae alcuni simboli dell'arte rupestre: le famose "coppelle", da cui deriva anche il nome del vino. L'etichetta è tagliata trasversalmente da una riga curvilinea che rappresenta il profilo del fiume Oglio, il fiume che attraversa tutta la Valle Camonica e che sfocia nel lago d'Iseo.

FORMATO:

0,75 l

COME È STATO OTTENUTO:

Proviene da uve Incrocio Manzoni, Riesling Renano e Chardonnay, coltivate in piccoli appezzamenti sui versanti montuosi della Valle Camonica. Le uve vengono pressate per eliminare le bucce dal succo. Segue la fermentazione in acciaio a temperatura controllata da 14° a 16°. L'affinamento avviene in botti d'acciaio per 3-4 mesi e in bottiglia per 2 mesi. Viene poi venduto la primavera successiva alla vendemmia.



**COOPERATIVA AGRICOLA
ROCCHIE DEI VIGNALI:**

Decimo

Igt Valcamonica bianco

GRADAZIONE:

13% vol.

ABBINAMENTI:

Si può abbinare a antipasti, pesce anche elaborato, carni bianche e formaggi freschi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Viene giudicato un vino fresco, pieno e morbido di color giallo con riflessi verdi brillanti, profuma di frutta e fiori bianchi, con sfumature speziate.

ETICHETTA:

L'etichetta ritrae il simbolo più caratteristico dell'arte rupestre: la "Rosa Camuna". L'etichetta è tagliata trasversalmente da una riga curvilinea che rappresenta il profilo del fiume Oglio, il fiume che attraversa tutta la Valle Camonica e che sfocia nel lago d'Iseo.

FORMATO:

0,75 l

COME È STATO OTTENUTO:

Proviene da uve Incrocio Manzoni e Chardonnay, coltivate in piccoli appezzamenti sui versanti montuosi della Valle Camonica. Le uve vengono pressate per eliminare le bucce dal succo. Segue fermentazione in barrique. L'affinamento avviene in barrique per 6/8 mesi e in bottiglia per almeno 2 mesi. Viene poi venduto dopo circa 1 anno dalla vendemmia.



COOPERATIVA AGRICOLA ROCCHHE DEI VIGNALI:

Il Sant

Igt Valcamonica Passito

GRADAZIONE:

14% vol.

ABBINAMENTI:

Si definisce "vino da meditazione".
Può essere abbinato a formaggi di capra, anche erborinati. Ideale per accompagnare i dolci come la Spongada, tipica focaccia camuna, o i biscotti nostrani.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Si presenta come un vino dolce e fresco dalle caratteristiche aromatiche uniche, con un colore giallo dai riflessi dorati. Il profumo si rivela con intense note di frutta candita, zafferano, frutta tropicale e agrumi. Lascia sentore di vaniglia e note speziate.

ETICHETTA:

L'etichetta appare graficamente stilizzata, è tagliata trasversalmente da una riga curvilinea che rappresenta il profilo del fiume Oglio, il fiume che attraversa tutta la Valle Camonica e che sfocia nel lago d'Iseo.

FORMATO:

0,75 l

COME È STATO OTTENUTO:

Il vino nasce da uve 100% Incrocio Manzoni, con sistema Guyot semplice di allevamento. La vendemmia avviene in modo manuale, con uve raccolte in piccole cassette. Le uve vengono fatte appassire in fruttai per circa due mesi. Il mosto è poi vinificato, affinato in barrique per un anno e imbottigliato circa tre mesi prima della vendita. La produzione di uva è di circa 60 quintali/ettaro, la resa dell'uva in vino del 20%.



Cantina "SCRALECA"

Il Lago Moro è uno dei luoghi più suggestivi della Valle Camonica. Inserito in un parco naturalistico, è un piccolo lago alpino, situato nella media valle fra i comuni di Angolo e Darfo Boario Terme. Ed è qui, fra colline e boschi di castagno, antiche mulattiere e straordinari scorci panoramici, che si trova l'azienda agricola Scraleca: un edificio in pietra, perfettamente integrato con l'ambiente circostante, sotto il quale si sviluppano i vigneti a picco sul lago. Scoprire questi luoghi equivale a immergersi in un piccolo paradiso terrestre, dove il paesaggio esercita da sempre un notevole fascino sui visitatori. L'azienda deve il suo nome alla località in cui si trova, lungo la sponda sud ovest del lago, dove sono stati recuperati i terrazzamenti di origine seicentesca. Il legame fra Scraleca e il territorio che la circonda è inscindibile: la roccia scura, ricca di minerali pesanti della montagna, i muri a secco dei terrazzamenti che accumulano calore e sono riparati dai venti. Tutto questo contribuisce a rendere il vino Griso un prodotto unico ed eccezionale di questa terra, grazie alla quale ha sviluppato corpo, potenza ed espressione aromatica. L'azienda è stata fondata nel 2002 da Tino Tedeschi e dai fratelli Gualtiero e Lia. Oggi ne è titolare Valentina Tedeschi, che ha assunto il compito di guidare l'azienda. Oltre ai vigneti del Lago Moro, vi sono anche quelli di Bessimo a Darfo Boario Terme in località Grimaldi e Corne

Rosse dove vengono coltivati 2 ettari e mezzo di terreno: anche qui si tratta di una zona piuttosto impervia, che i produttori hanno dovuto riadattare con un lungo e complicato lavoro di disboscamento, ripristinando terrazzamenti necessari alla coltivazione e ricorrendo anche all'insolito uso della teleferica. In entrambe le località, non si coltiva solo il vino ma anche l'olio extravergine (con circa 800 piante dai 3 ai 20 anni) e in azienda vengono prodotti miele di castagno e miele millefiori, in collaborazione con l'azienda agricola "Fattoria del Sole" di Edolo. La filosofia di Scraleca – che oltre a essere vitivinicola è quindi anche azienda olivicola – è strettamente legata al rispetto delle piante e dell'ambiente. I proprietari si stanno dedicando a un'agricoltura sostenibile, che consentirà loro di passare presto alla coltivazione biologica. Già in linea con questa impostazione è la coltivazione di mais da polenta in località Isola. Qui, su quasi 1 ettaro di seminativi, si produce una farina per una polenta gustosa come una volta. Nata da una passione hobbistica, oggi questa realtà si è trasformata in una vera e propria impresa, che presto avrà anche una novità: la propria cantina. Per necessità infatti attualmente le uve vengono conferite alla Cooperativa Rocche dei Vignali di Losine, dove avviene la vinificazione, ma l'obiettivo è di realizzare a breve uno spazio indipendente e autonomo per la lavorazione del vino. L'azienda

agricola ha aperto di recente un agriturismo, dando la possibilità ai turisti di pernottare in luoghi suggestivi circondati da vigneti ed oliveti, e degustando i prodotti tipici anche passeggiando lungo un sorprendente percorso didattico recentemente sistemato.

Azienda agricola Scraleca
Via Aria Libera, 42
Darfo Boario Terme (Bs)
Sede operativa:
località Scraleca
Lago Moro, Angolo Terme (Bs)
Cell. 339-2372395
Cell. 338-8262085
scraleca@alice.it
www.scraleca.it



Azienda aderente
al Consorzio volontario di tutela
del vino a Indicazione Geografica Tipica



AZIENDA AGRICOLA SCRALECA:

Griso

Igt Valcamonica Bianco

GRADAZIONE:

13% vol.

ABBINAMENTI:

Si abbina facilmente a piatti leggeri, antipasti e pesce.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Il Griso è un vino limpido con note cristalline, dal colore giallo e riflessi verdi. La consistenza della fluidità attesta una buona struttura, in equilibrio tra morbidezza e durezza, assai evidenti al palato. Intenso all'olfatto, il Griso è caratterizzato da buona persistenza e armonia. Si presenta come un vino raffinato, di corpo, fragrante e pronto alla beva.

ETICHETTA:

L'etichetta del Griso proviene da mani esperte. Su richiesta dei produttori, è stata realizzata dallo Studio Arco 4 di Milano che, grazie ai suoi grafici e illustratori Guido Scarabottolo e Max Casalini, ha disegnato un paesaggio d'ispirazione toscana, facilmente assimilabile anche alla zona di produzione di questo vino, il Lago Moro.

FORMATO:

0,75 l

COME È STATO OTTENUTO:

Questo vino proviene da uve Incrocio Manzoni e Kerner, coltivate nei vigneti del Lago Moro ad Angolo Terme, e da uve Incrocio Manzoni coltivate nei vigneti del podere Grimaldi a Darfo Boario Terme. Dopo la vendemmia, vengono portate nella cantina della Cooperativa Rocche dei Vignali, dove avviene la vinificazione in acciaio. Questa fase dura circa 6 mesi, dopo i quali seguono due mesi di riposo in bottiglia. Viene quindi messo in vendita a 8 mesi circa dalla vendemmia. Viene attualmente prodotto in 6 mila bottiglie, ma l'obiettivo è di arrivare presto alle diecimila.



Cantina "LE TERRAZZE"

L'azienda nasce da un'iniziativa: quella di un gruppo di amici che, accomunati dalla passione per la terra e la volontà di valorizzare il territorio, decidono di intraprendere insieme una sfida. In comune hanno anche origini contadine, storie legate al mondo rurale di un tempo: gente di montagna, che ama le proprie radici e vi riconosce un'identità unica da cui partire per creare nuovi progetti. Così è avvenuto per questa realtà vitivinicola. Nel 2006 viene acquistato il primo terreno da coltivare e, dopo i lavori di riqualificazione e riconversione, vengono piantati i primi vitigni. Si tratta di Merlot, per le uve a bacca rossa e Incrocio Manzoni, per le uve a bacca bianca.

Dopo qualche anno l'area produttiva viene ampliata: si acquistano nuovi terreni e con l'aiuto di un esperto agronomo nascono le

prime sperimentazioni. Nel giugno del 2010 viene fondata l'Azienda Agricola Le Terrazze. Il nome è un richiamo al paesaggio locale: ossia ai caratteristici terrazzamenti delle coltivazioni agricole della zona di Cerverno, ai piedi della Concarena, un'area da sempre vocata alla viticoltura. Nello stesso anno si inaugura anche la Cantina a Cedegolo.

All'interno di botti in acciaio inox e attraverso sistemi di vinificazione assistiti da un esperto enologo, prendono vita i due vini ad Indicazione Geografica Tipica: Terre Alte Valcamonica Rosso, un Merlot in purezza dal gusto morbido ma robusto, e Terre Alte Valcamonica Bianco, da uve Incrocio Manzoni, delicatamente profumato e leggermente aromatico. Oggi gli ettari coltivati sono 2, ma l'azienda ha come obiettivo quello di continuare e diversificare.

Azienda agricola Le Terrazze
Via Nazionale 22
Berzo Demo (Bs)
Tel. 0364-622177
Fax 0364-690550
baccanelli.giovanni@geisrl.it



Azienda aderente
al Consorzio volontario di tutela
del vino a Indicazione Geografica Tipica



AZIENDA AGRICOLA LE TERRAZZE:

Terre Alte Merlot
Igt Valcamonica Merlot



GRADAZIONE:

12,5% vol.

ABBINAMENTI:

Si abbina ad arrosti saporiti, spiedi e formaggi nonché piatti di selvaggina

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore rosso scuro, ha gusto gradevole, morbido, robusto e avvolgente con note di confettura di mora.

ETICHETTA:

Il nome Terre Alte nasce dalla dislocazione del vigneto di produzione che si trova in zone rialzate rispetto al fondo valle e nella parte più a nord del territorio camuno dedicata a questo tipo di coltivazione.

L'etichetta ricorda, in maniera stilizzata, il suolo sassoso su cui prendono vita le uve della cantina.

Volutamente è stata scelta un'unica grafica, diversificata solo nel colore abbinato all'uvaggio, per un'identificazione del prodotto più riconoscibile.

FORMATO:

0,75 l

COME È STATO OTTENUTO:

Proviene da uve al 100% Merlot, coltivate nei vigneti dell'area di Cerveno. La vendemmia è eseguita manualmente, privilegiando le ore del mattino. Le uve vengono diraspate e pigiate in cantina, dove fra il 7° e il 9° giorno avviene la macerazione sulle bucce. Seguono maturazione in botti d'acciaio per 24 mesi e affinamento in bottiglia per 6 mesi.



AZIENDA AGRICOLA LE TERRAZZE:

Terre Alte Bianco

Igt Valcamonica Bianco

GRADAZIONE:

12,5% vol.

ABBINAMENTI:

Ideale come aperitivo e abbinato ad antipasti, piatti leggeri e a base di pesce.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli, è un vino dal profumo delicato e leggermente aromatico.

ETICHETTA:

Il nome Terre Alte nasce dalla dislocazione del vigneto di produzione che si trova in zone rialzate rispetto al fondo valle e nella parte più a nord del territorio camuno dedita a questo tipo di coltivazione.

L'etichetta ricorda, in maniera stilizzata, il suolo sassoso su cui prendono vita le uve della cantina.

Volutamente è stata scelta un'unica grafica, diversificata solo nel colore abbinato all'uvaggio, per un'identificazione del prodotto più riconoscibile.

FORMATO:

0,75 l

COME È STATO OTTENUTO:

Proviene da uve al 100% Incrocio Manzoni, coltivate nei vigneti dell'area di Cerveno. La raccolta delle uve viene effettuata nelle ore mattutine durante le prime settimane di ottobre. Le uve vengono portate nella cantina, dove vengono pressate per separare le bucce dal mosto. Segue fermentazione in botti di acciaio a temperatura controllata. Dopo circa 8 mesi, avviene l'imbottigliamento.

Cantina "TERRE DI ERBANNO"



Le Terre di Erbanno, là dove un tempo si coltivavano i vigneti uno in fila all'altro, alle pendici del Monte Altissimo, non sono solo il nome di quest'azienda vitivinicola.

Rappresentano anzi tutto una tradizione, una storia con radici lontane nel tempo, che inizia parecchi secoli fa arrivando fino a oggi. Per accorgersene basta raggiungere i terrazzamenti di questi campi, dopo aver percorso il centro storico della frazione di Darfo Boario Terme per intraprendere a piedi il sentiero sterrato che porta verso gli antichi poderi. Qui si trovano i vigneti della famiglia Pedersoli, titolare dell'azienda fondata nel 2007, i quali sono stati coltivati a partire dalla seconda metà dell'Ottocento dalla famiglia Barbetti, cui è legata da vincoli di parentela, nell'attività vitivinicola. Di generazione in generazione è stata trasmessa la passione per i vini e, nel corso degli anni, anche le metodologie di coltivazione e produzione si sono via via affinate, pur mantenendo integra la filosofia di salvaguardia e tutela del patrimonio naturale e storico del territorio camuno.

Il vino Terre di Erbanno è quindi il risultato di un sapiente lavoro di valorizzazione dell'identità e della tradizione locale, pur nell'ottica di una ricerca costante della qualità e della cura dei propri prodotti. Tre sono le etichette Igt che nascono da quest'azienda, Casoli (rosso), Brulì (Merlot) e Antenato (Merlot,

selezione): tre diverse tipologie di vino ricavato dalle migliori uve prodotte, accuratamente selezionate e vinificate. Quest'ultima fase della produzione vitivinicola avviene all'interno della cantina dell'azienda, situata in un antico edificio nel borgo medioevale di Erbanno, poco distante dai campi coltivati. L'azienda vitivinicola garantisce quindi lo svolgimento dell'intero ciclo produttivo, dalla coltivazione nei vigneti, che si estendono lungo un ettaro di terra, fino alla vendita diretta. Il vino della famiglia Pedersoli viene prodotto ogni anno in quantità limitata: una scelta che dipende dalla volontà di selezionare gli uvaggi con meticolosità e attenzione, in modo da garantire prodotti qualitativamente alti e salvaguardare gli antichi sapori di questa terra.

Nella primavera 2013, l'azienda ha insediato l'impianto di una nuova coltivazione, o meglio di una coltivazione storica: quella del vitigno Erbanno. Dopo essere quasi del tutto scomparsa dal territorio valligiano e sostituita nel tempo da Merlot e Marzemino, questa varietà di vitigno a bacca nera, ecotipo locale, è stata sottoposta al progetto di recupero del Centro vitivinicolo provinciale di Brescia. Terre di Erbanno ha colto l'occasione per rilanciare una coltivazione rappresentativa della Valle Camonica e valorizzare così l'identità territoriale delle produzioni vitivinicole locali.

Azienda agricola
Terre di Erbanno
Via Santa Maria, 1
Erbanno di Darfo B. T. (Bs)
Tel. 366-1436025
terredierbanno.vini@libero.it
www.terredierbanno.com

**TERRE DI ERBANNO:****Casoli**

Igt Valcamonica Rosso

GRADAZIONE:

12,5% vol.

ABBINAMENTI:

E' un vino versatile, che si sposa con molti piatti. Ideale a pasto.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Nasce da uve Merlot e uvaggi locali. E' un vino giovane, di color rosso e con profumo di fragranze primaverili. Al palato è piacevole e fresco.

ETICHETTA:

Nell'etichetta del Casoli è ritratta l'immagine di un podere circondato da alcuni casolari. Il nome deriva dal luogo in cui il vino viene prodotto. Marchio dell'azienda è una corona con le iniziali "TE" (Terre di Erbanno).

FORMATO:

0,75 l

COME È STATO OTTENUTO:

Le uve provengono dal podere Casoli a Erbanno, dove si trovano alcuni vigneti dell'azienda. Dopo essere stati sottoposti a una metodologia coltivazione tradizionale, vengono affinati nella cantina situata in centro al paese per breve tempo in barriques. Segue la maturazione in bottiglia.



TERRE DI ERBANNO:

Bruli

Igt Valcamonica Merlot

GRADAZIONE:

13% vol.

ABBINAMENTI:

E' adatto ad accompagnare pietanze elaborate ed è consigliato anche per una degustazione fuori pasto.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Il Bruli si presenta come un vino strutturato, di color rosso rubino, gusto pieno e buona persistenza.

ETICHETTA:

L'etichetta ripropone l'iscrizione in pietra "F.B.F.F. 1859" (Famiglia Barbetti fece fare nel 1859), incisa sull'arco del portone all'ingresso della cantina nel centro storico di Erbanno. Il riferimento è alla famiglia Barbetti che nel secolo scorso intraprese a Erbanno l'attività vitivinicola coadiuvata dalla famiglia Pedersoli, oggi alla guida dell'azienda.

FORMATO:

0,75 l

COME È STATO OTTENUTO:

Proviene da uve Merlot e varietà locali coltivate nei vigneti del podere Bruli a Erbanno. Il mosto viene fatto fermentare a contatto con le bucce. La maturazione e l'affinamento avvengono in barriques di rovere francese.



**TERRE DI ERBANNO:****L'Antenato**

Igt Valcamonica Merlot

GRADAZIONE:

13% vol.

ABBINAMENTI:

E' un vino importante, da abbinare a pietanze raffinate e ai piatti della cucina tradizionale camuna. Può essere degustato anche fuori pasto.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Ottenuto da 100% di uve Merlot in purezza, viene prodotto in quantità limitata solo nelle migliori annate. E' un vino strutturato con una prolungata persistenza.

ETICHETTA:

L'etichetta s'ispira alle incisioni rupestri della Valle Camonica, con l'immagine di alcuni "pitoti" stilizzati.

FORMATO:

0,75 l

COME È STATO OTTENUTO:

Le uve vengono raccolte e selezionate manualmente. Dopo la pigiatura, il mosto viene fatto fermentare a contatto con le bucce. L'affinamento avviene in barriques di rovere francese per circa 16 mesi.

Cantina "TOGNI-REBAIOLI"



Questa azienda nasce dalla passione per il vino di un giovane produttore, Enrico Togni, che alcuni anni fa decide d'intraprendere il duro percorso della viticoltura e di farne a tutti gli effetti il proprio mestiere. Una scelta controcorrente, rispetto ai tempi attuali, dettata non solo dall'amore per le uve e le vigne, ma anche da una visione pratica e concreta del proprio futuro, che trae le proprie origini dall'abitudine a una vita di montagna. Spirito di sacrificio e grande determinazione hanno fatto il resto. La passione per il vino nasce dalla famiglia materna e in particolare dal nonno, il cav. Enrico Paolo Rebaioli, che per primo si dedicò all'attività vitivinicola e a quella di ristoratore. Non a caso i vigneti dell'azienda, concentrati nell'area di Erbanno, risalgono a una cinquantina di anni fa: grazie al lavoro instancabile di Enrico Togni che li segue personalmente ogni giorno, sono stati recuperati e

reimpiantati secondo le moderne tecniche di coltivazione. Nel giro di breve tempo, l'azienda Togni Rebaioli è diventata una realtà sempre più grande, e oggi viene gestita nell'ottica della ricerca della qualità e del minor impatto possibile sulla natura e sull'ambiente.

Basta attraversare i campi coltivati di Erbanno, dove i vigneti dell'azienda si alternano a quelli dei contadini locali, per capire quale cura e meticolosità viene dedicata quotidianamente a queste coltivazioni. L'azienda vanta un'etichetta Igt: il Rebaioli cav. Enrico. Ma vi sono anche vini da tavola (il Vidur, il 1703, il San Valentino e il Lambrù). Le etichette vengono prodotte nella cantina di Erbanno, situata vicino ai vigneti e alla casa di famiglia. L'obiettivo per il futuro è quello di crescere ulteriormente, puntando soprattutto sulle tipologie di vitigni più particolari e offrire al pubblico una varietà di vini eccellenti.

Società Agricola
Togni-Rebaioli
Via Rossini, 19
Darfo Boario Terme (Bs)
cell. 339-4986463



Azienda aderente
al Consorzio volontario di tutela
del vino a Indicazione Geografica Tipica

**TOGNI-REBAIOLI:****Rebaioli Cav. Enrico***Igt Valcamonica Merlot***GRADAZIONE:**

13,5% vol.

ABBINAMENTI:

Il produttore lascia al consumatore libertà di abbinamento, secondo gusti e preferenze.

ETICHETTA:

Questo vino è stato dedicato al capostipite della famiglia Rebaioli, il cavalier Enrico Paolo. Per tale ragione sull'etichetta è ritratto il profilo del volto del cav. Rebaioli, nonno dell'attuale titolare Enrico Togni.

FORMATO:

0,75 l

COME È STATO OTTENUTO:

Si ottiene con uve Merlot in purezza, al 100%. La vinificazione avviene in acciaio, con successivo affinamento in botti di rovere per 15 mesi. Viene prodotto in 3 mila bottiglie all'anno.

Cantina "ZANETTA"



L'azienda vitivinicola Zanetta nasce nel 2008, dal desiderio di dar vita a una nuova viticoltura di qualità. I vigneti della famiglia Zanetta si sviluppano interamente nella zona collinare di Cerverno, in località "Valére", lontano dal centro del paese, immersi nel silenzio e nella natura. Per raggiungere l'azienda è necessario percorrere qualche chilometro lungo una strada di campagna, attraversando zone coltivate e prati ancora intatti. Risalendo il conoide, si apre alla vista una suggestiva distesa di vigneti, che attualmente si estendono lungo due ettari di terreno. A catturare l'attenzione sono due caratteristiche costruzioni in pietra edificate in mezzo ai campi coltivati. Una di queste, situata più in alto, è l'abitazione della famiglia Zanetta; l'altra invece, poco più sotto, è stata completata di recente ed è adibita a cantina dell'azienda. Qui Pierangelo Zanetta e il figlio Giovanni hanno realizzato un edificio di grande armonia architettonica, caratterizzato dalla presenza di strutture e arredi antichi, come gli splendidi portali in legno all'ingresso e le colonne in pietra che sorreg-

gono il soffitto della cantina. A dare un tocco originale a questo luogo è certamente l'amore per l'estetica e la cura per i dettagli della famiglia Zanetta, da sempre animata da una grande passione per l'arte antica. Non è un caso che quest'azienda sorga proprio a pochi passi da alcuni dei siti artistici di maggior pregio della Valle Camonica, come la Via Crucis di Cerverno con le straordinarie sculture lignee di Beniamino Simoni, o il Monastero cluniacense di San Salvatore a Capo di Ponte e la Pieve di San Siro a Cemmo. Oggi l'azienda vitivinicola vanta 3 etichette di vini Itg (due rossi e un bianco) e uno Spumante Brut, realizzato con Chardonnay al 100%. Qui troviamo anche un'ottima grappa, seguita nella sua lavorazione con cura e meticolosità. Ma la produzione è in continuo sviluppo: fra gli obiettivi, quello di crescere per diventare un valido riferimento per tutti i piccoli produttori vitivinicoli di quest'area, fra Cerverno e Losine, offrendo appoggio e collaborazione a chi, come Pierangelo e Giovanni Zanetta, desidera dedicarsi alla coltivazione dei vigneti con sapienza e passione.

Cantina Zanetta
Località Valére, Cerverno (Bs)
Tel. 0364-433946
info@cantinazanetta.it
www.cantinazanetta.it

**CANTINA ZANETTA:**

Zanetta Rosso Igp

Igt Valcamonica Rosso

GRADAZIONE:

12,5° vol.

ABBINAMENTI:

Si può abbinare ad antipasti di salumi, frittate, carni di coniglio, vitello, maiale, arrostiti e bolliti. Per i primi, è indicato con risotti ai funghi e alla salsiccia. È ottimo degustato con formaggi a pasta morbida.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Il colore è rosso rubino intenso (al 2°/3° anno compaiono brillanti riflessi ambrati). Il profumo è intenso, caratteristico delle uve che lo compongono, con sentori di frutti di sottobosco, in particolare more-mirtilli. Ha buona persistenza al naso e un sapore pieno e armonico, con avvolgente e piacevole tannicità. Il gusto è esaltato da sentori di ciliegia, amarena e corteccia verde: il finale è gradevole e persistente.

ETICHETTA:

Al centro in rosso – così come la scritta con il nome dell'azienda - è rappresentata la pianta esagonale, con linee a raggiera, della cantina Zanetta. Un edificio in pietra, elegante e raffinato, voluto dai proprietari per valorizzare il luogo di lavorazione delle loro etichette.

FORMATO:

0,75 l

COME È STATO OTTENUTO:

Nasce da uve all' 80% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon e Franc, 5% Syrah su suolo calcareo, allevate a Guyot. Dopo la pigiadiraspatura, l'uva fermenta in vasche a temperatura controllata. In questa fase vengono eseguiti rimontaggi del mosto per favorire l'estrazione del colore. A fermentazione ultimata, il vino è travasato in botti d'acciaio, dove riposa per un lungo affinamento.

**CANTINA ZANETTA:****Hervenus Rosso Igp Riserva**

Igt Valcamonica Rosso

GRADAZIONE:

13,5° vol.

ABBINAMENTI:

E' ottimo con antipasti di salumi stagionati e affumicati, carni rosse alla griglia e in umido, ma anche insaccati cotti e cacciagione. Si può abbinare a formaggi a pasta dura, piccanti "capra e pecora" ed è indicato col formaggio Silter.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Dal colore rosso rubino intenso, è un vino di carattere ed elegante. Presenta note decise di frutti di bosco e leggeri sentori di tabacco.

ETICHETTA:

La scritta "Hervenus" corrisponde alla denominazione latina di Cerveno, luogo nel quale avviene la produzione vitivinicola dell'azienda. Al centro dell'etichetta, una grande "H" decorativa enfatizza il nome del vino.

FORMATO:

0,75 l

COME È STATO OTTENUTO:

Nasce da vitigni all' 80% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon e Franc, 5% Syrah su suolo calcareo, allevati a Guyot. Nel vigneto vengono selezionati i grappoli perfetti, poi lasciati sulla vite fino a ottenere una leggera surmaturazione. Dopo dolce pigiadiraspatura, l'uva fermenta a temperatura controllata in vasche d'acciaio. In questa fase vengono eseguiti rimontaggi del mosto per favorire l'estrazione del colore. Al termine della fermentazione, il vino è travasato in barriques dove riposa per 12 mesi.



**CANTINA ZANETTA:**

Zanetta Bianco Igp

Igt Valcamonica Bianco

GRADAZIONE:

12,5° vol.

ABBINAMENTI:

Ottimo con antipasti salati e piatti a base di pesce, come pasta e risotti, pesce alla griglia, zuppe di pesce e frutti di mare. Si può abbinare a carni bianche e pollo, uova al burro. Da degustare con i dolci, in particolare le crostate alla frutta.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore giallo paglierino, ha carattere molto intenso. Presenta decise note olfattive di fiori bianchi e ha una grande sapidità. La corrispondenza floreale ed aromatica tra le sensazioni olfattive e gustative è eccellente.

ETICHETTA:

Al centro in verde – così come la scritta con il nome dell'azienda - è rappresentata la pianta esagonale, con linee a raggiera, della cantina Zanetta. Un edificio in pietra, elegante e raffinato, voluto dai proprietari per valorizzare il luogo di lavorazione delle loro etichette.

FORMATO:

0,75 l

COME È STATO OTTENUTO:

Vitigni al 20% Chardonnay e all'80% Incrocio Manzoni su suolo calcareo, allevati a Guyot. La pressatura delle uve è soffice e viene utilizzato solo il mosto fiore. La fermentazione si realizza in vasche d'acciaio a temperatura controllata, compresa tra i 16/18 °C. Il vino è lasciato in vasca per l'affinamento e, solo dopo scrupolosi assaggi, viene imbottigliato.



SAPORI

SAPORI

SAPORI

