

Tenuta La Vigna

Una Tenuta di ottimo livello declinata al femminile. Vini identitari e fortemente caratterizzati

Tenuta La Vigna - Montenetto (Bs)

Montenetto, ovvero un piccolo terroir che è quasi un'appendice della celebre Franciacorta, ma che a questa zona celebre per i suoi Metodo Classico, non ha molto da invidiare.

Tra le poche aziende vitivinicole del Montenetto si distingue la Tenuta La Vigna, innanzitutto è condotta da una gentile signora che primeggia per competenza e intraprendenza. Parliamo di Anna Botti. Belle bottiglie, molto ben "vestite", con vini fortemente identitari, perfetti interpreti del territorio.

Muoversi con alla spalle una tradizione vitivinicola quasi millenaria, non è affatto facile, bisogna lasciarsi alle spalle il vecchio adagio "il vino si è sempre fatto così", intraprendere strade nuove a partire dalla conduzione della vigna per finire al lavoro di cantina.

Oggi, e Anna Botti lo ha perfettamente compreso, sono cambiati gli stili di vita e di conseguenza l'approccio al vino. Non più una sorta di cibo aggiuntivo, ma la ricerca di un piacere quasi edonistico, atto a una soddisfazione aggiuntiva al cibo.

Si beve meno e meglio e il meglio significa uve sane, per avere vini altrettanto sani.

Pochi ettari, perfettamente gestiti e di conseguenza poche bottiglie, quasi delle chicche, per veri intenditori, da vitigni storicamente coltivati in questo terroir.

Interessate la presenza del Marzemino per ragioni storiche: questo era territorio della Serenissima e il Marzemino era diffuso in tutto il territorio della Repubblica di San Marco

I vini in degustazione

NATURE

25° Vendemmia

Nature - Ugo Botti

Uve: Chardonnay.

Vinificazione: Si vinifica selezionando scrupolosamente i grappoli in piccole casse e portate immediatamente in cantina a cui segue l'immediata pressatura

Il mosto ottenuto fermenta in acciaio e in legno, ad una temperatura controllata di 16°C e viene affinato sulle fecce nobili per tutto l'inverno.

In primavera si effettua il taglio anche con annate vecchie, l'imbottigliamento e la seconda fermentazione; le bottiglie rimangono quindi coricate per un secondo affinamento della durata minima di circa di 50 mesi, a contatto con i lieviti.

Segue l'operazione di remuage sulle pupitres, poi la sboccatura senza aggiunta di zuccheri in liqueur. Prima della commercializzazione il vino si affina in bottiglia, in ambiente climatizzato, per circa 1 anno.

Temperatura di servizio: 12°C

Che dire? Siamo in presenza di un Metodo Classico di gran livello, perlage finissimo e persistente, arcate nel bicchiere esemplari.

Il lungo invecchiamento conferisce a questa bolla un valore olfattivo superlativo.

BLANC DE BLANCS

Anna Botti

Uve: Chardonnay.

Vinificazione: Dopo una scrupolosa selezione qualitativa dei grappoli, l'uva in piccole casse viene portata alla cantina per l'immediata pressatura. Il mosto ottenuto fermenta in acciaio e in legno, ad una temperatura controllata di 16°C e viene affinato su "fecce nobili" per tutto l'inverno. In primavera si effettua il taglio anche con annate vecchie, seguono imbottigliamento e la seconda fermentazione.

Le bottiglie rimangono quindi coricate per un secondo affinamento della durata minima di circa di 24 mesi a contatto con i lieviti. Segue operazione di remuage sulle pupitres, quindi la sboccatura. Prima della commercializzazione il vino si affina in bottiglia, in ambiente climatizzato, per circa 60-90 giorni.

Colore: Giallo paglierino scarico.

Al naso note di crosta di pane e fiori bianchi.

In bocca: buona struttura, interessante l'equilibrio e il rapporto tra acidità e zucchero.

Bollicina saporita ed elegante.

Temperatura di servizio: 11-12°C

La versione soft, della precedente bottiglia, dove il tocco femminile di Anna Botti risulta più evidente...un vino da tutte le occasioni, dall'aperitivo a piatti di pesce di fiume e di mare.

Ottimo su risotti delicati

TORRAZZA CAPRIANO DEL COLLE BIANCO D.O.C.

Uve: Trebbiano.

Vinificazione raccolta manuale, con scrupolosa selezione dei grappoli, adagiati in piccole casse; Tempestivo trasporto in cantina e immediata pressatura.

Il mosto fermenta ad una temperatura controllata di 16°C; alla fine del processo fermentativo avviene la separazione dalle "fecce grossolane". Segue un affinamento su "fecce nobili" per tutto l'inverno per poi essere preparato per imbottigliamento. Prima della commercializzazione il vino si affina in bottiglia, in ambiente climatizzato, per circa 90 giorni.

Bel colore Giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli.

Al naso risulta fine, elegante e allo stesso tempo intenso, con note fruttate di mandorla, albicocca, pesca e fiori come la camomilla, il mughetto, il glicine e il biancospino.

In bocca risulta ben strutturato, di buona spalla acidica, saporito, vellutato ed elegante.

Temperatura di servizio: 12°C

Un vino da tutto pasto che accompagna piatti di pesce di lago quali Coregoni e Salmerini...ma non preoccupatevi, con un fritto misto mare sarà più che eccellente

LAMETTINO

CAPRIANO DEL COLLE MARZEMINO D.O.C.

Uve: Marzemino.

Vinificazione: Grappoli selezionati in campo, uva raccolta in piccole casse e portata alla cantina per una immediata diraspa-pigiatura. Il mosto e le bucce rimangono a contatto durante la fermentazione, al fine di estrarre colore, aromi e

struttura per una durata estremamente variabile: da 10 a 30 giorni secondo l'andamento dell'annata. La fermentazione è condotta ad una temperatura di circa 25°C; segue poi la svinatura. Successivamente avviene un affinamento su "fecce nobili"; per tutto l'inverno.

Prima della commercializzazione il vino si affina in bottiglia, in ambiente climatizzato, per circa 90 giorni.

Colore: Rosso rubino che vira verso tonalità violacee

Al naso aromi di viola in modo spiccato, ciliegia e amarena compongono sullo sfondo fruttato.

In bocca si presenta fresco, piacevole in rotazione ribes, lampone e ciliegia riempiono il palato in modo pulito. Eleganza e morbidezza ben evidenti.

Temperatura di servizio: 18°C

Sposa alla perfezione Polenta e funghi, ma sarà altrettanto ben maritato con animali di basso cortile. E se provaste a fare un dolce di Pere al Lamertino?

RUBINERA

CAPRIANO DEL COLLE ROSSO D.O.C.

Uve: Sangiovese, Marzemino e Merlot.

Si vinifica a partire dalla raccolta manuale, con scrupolosa selezione qualitativa dei grappoli, adagiando l'uva in piccole casse; segue un tempestivo trasporto in cantina per l'immediata diraspa-pigiatura. Il mosto e le bucce sono a contatto durante la fermentazione al fine di estrarre colore, aromi e struttura per una durata estremamente variabile (da 5 a 30 giorni e più) in funzione della varietà e dell'annata.

La fermentazione è condotta ad una temperatura di circa 25°C; segue poi la svinatura e la pressatura delle vinacce. Successivamente si affina su "fecce nobili"; per tutto l'inverno per poi essere preparato per l'imbottigliamento. Prima della commercializzazione il vino subisce un ulteriore affinamento in bottiglia, in ambiente climatizzato, per circa 90 giorni.

Colore: Rosso rubino con sfumature violacee di buona intensità.

Al naso aromi di fiori come la viola, ciliegia, la mora e lampone per un quadro fruttato molto interessante.

Bocca si avverte l'elegante struttura del Sangiovese e del Marzemino, uniti alla morbidezza del Merlot.

Temperatura di servizio: 18°C

Vino...vinoso, che lascia la bocca piacevolmente sollecitata. Compagno ideale di merende sostanziose tipiche delle stagioni di mezzo. Lo abbiamo abbinato a del Silter di media stagionatura arrostito alla brace. Buono? No, buonissimo!

MONTE BRUCIATO RISERVA

CAPRIANO DEL COLLE D.O.C.

MONTE BRUCIATO RISERVA CAPRIANO DEL COLLE ROSSO RISERVA D.O.C.

Uve: Sangiovese, Marzemino e Merlot.

Vinificazione: dopo la selezione qualitativa dei grappoli, l'uva in piccole casse viene portata alla cantina per l'immediata diraspa-pigiatura. Il mosto e le bucce rimangono a contatto durante la fermentazione al fine di estrarre colore, aromi e struttura per una durata estremamente variabile (da 10 a 30 giorni e più) in funzione della varietà e dell'annata. La fermentazione è condotta ad una temperatura di circa 25°C; a cui segue la svinatura. Successivamente avviene un affinamento su "fecce nobili"; per tutto l'inverno, e quindi l'affinamento in legno per un anno. Prima della commercializzazione il vino si affina in bottiglia, in ambiente climatizzato, per ulteriori sei mesi.

All'occhio si ha un bel rosso rubino molto carico con tonalità che virano al viola.

Al naso aromi di viola, ciliegia, amarena, mora, lampone, ribes, integrati dalla tostatura del legno.

In bocca colpiscono l'importanza e l'eleganza di trame fitte di tannino morbidi e mai invadenti. La riserva si presta ad un affinamento di due anni e oltre se le bottiglie saranno tenute sdraiate e al buio.

Temperatura di servizio: 18°C

Vino importante da grandi arrostiti e brasati. Provatele su un piatto d'oca in bottaggio o con un piatto di selvaggina da pelo

Per concludere, questa è un'azienda da seguire con attenzione, siamo certi che tutto il lavoro di Anna Botti, sarà premiato

Lo merita

AZ. AGR. TENUTA LA VIGNA

Cascina La Vigna - Parco del Montenetto

25020 Capriano del Colle (Brescia) Italia

Telefono: +39 030 9748061

Fax: +39 030 9746469

Website: www.tenutalavigna.it

Email: info@tenutalavigna.it

Facebook: Tenuta la Vigna

ORARI APERTURA

da Lunedì a Venerdì 8.30-12 e 13.30-17.30

Sabato mattina 8.30-12

Visite di comitive previa prenotazione.