



L' AZIENDA AGRICOLA TENUTA LA VIGNA è inserita nel contesto del Parco del Montenetto (www.parcomontenetto.it) avente lo scopo di tutelare e promuovere il territorio. I vini prodotti dall' Azienda Agricola Tenuta La Vigna sono ottenuti da vigneti collocati sul Parco del Montenetto, una collina di carattere argilloso di origine alluvionale che si erge nel mezzo della Bassa Bresciana. La zona è attraversata dalle Strade del Vino dei Colli dei Longobardi, un itinerario enogastronomico.

L' AZIENDA AGRICOLA TENUTA LA VIGNA is placed in the context of the Park of Montenetto (www.parcomontenetto.it) whose purpose is to protect and promote the area.



ANNA BOTTI

BLANC DE BLANCS

Uve: Chardonnay e Trebbiano.

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 con le annate vecchie, l'imbottigliamento e la seconda fermentazione; le bottiglie rimangono quindi coricate per un secondo affinamento della durata minima di 24 mesi, a contatto con i lieviti. Segue l'operazione di remuage giornaliero sulle pupitre, poi la sboccatura. Prima della commercializzazione il vino si affina in bottiglia, in ambiente climatizzato, per almeno 60-90 giorni.

Colore: Giallo paglierino carico.

Profumo: Note di crosta di pane e fiori bianchi.

Bocca: Risulta ben strutturato, di interessante equilibrio il rapporto tra acidità e zucchero, saporito ed elegante.

Temperatura di servizio: 11-12°C

Grapes: Chardonnay.

Vinification: Following a scrupulous selection of the grape bunches the grapes are brought in small crates to the cellar for immediate pressing. The obtained must is fermented in stainless steel and wood at a controlled temperature of 16°C followed by an ageing on lees for the whole of the winter period. In the springtime the bottles are racked off for a second fermentation in contact with yeasts and subsequently remain sur latte for a minimum duration of 24 months. This is followed by the daily process of Riddling (rémuage) sur pupitre and then disgorgement (dégorgement). Before commercialization the wine is refined in bottle in an acclimatized environment for a period of at least 60 -90 days.

Nose: Notes of crust of bread and white flowers

Mouth: Well structured, interesting balance between the acidity and sugar. Tasty and elegant.

Servicing Temperature: 11-12°C



TORRAZZA

CAPRIANO DEL COLLE
D.O.C.

Uve: Trebbiano di Lugana.

Vinificazione: La raccolta viene effettuata manualmente, con scrupolosa selezione qualitativa dei grappoli, adagiando l'uva in piccole casse; segue un tempestivo trasporto in cantina per l'immediata pressatura. Il mosto ottenuto 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 l'imbottigliamento. Prima della commercializzazione il vino si affina in bottiglia, in ambiente climatizzato, per almeno 90 giorni.

Colore: Giallo paglierino con evidenti riflessi verdognoli.

Profumo: Fine, elegante e nello stesso tempo intenso, con note fruttate di mandorla, albicocca, pesca e fiori come la camomilla, il mughetto, il glicine e il biancospino.

Bocca: Risulta ben strutturato, di buona spalla acidica, saporito, vellutato ed elegante.

Temperatura di servizio: 12-14°C

Grapes: Trebbiano of Lugana.

Vinification: The harvest is done manually, selecting the grape bunches with great care, placing them in small crates. These are then quickly transported to the cellar for immediate pressing. The obtained must is fermented at a controlled temperature of 16°C. At the end of the fermentation process the wine is racked off its large segments. This is followed by an ageing on lees for the whole of the winter period, after which preparation is made for bottling. Before commercialization the bottled wine is refined furthermore for at least 90 days in an acclimatized environment.

Colour: Straw yellow colour with evidences of green hues.

Nose: Refined, elegant and at the same time intense, with notes of fruits such as: almonds, apricots and peach, and flowers such as: chamomile, lily, wisteria and hawthorn.

Mouth: An elegant, tasty, velvety, well structured wine with good acidity.

Servicing Temperature: 12-14°C



LAMETTINO

CAPRIANO DEL COLLE
D.O.C.

Uve: Marzemino.

Vinificazione: Dopo una scrupolosa 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 in funzione 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 almeno 90 giorni.

Colore: Rosso rubino con marcata tonalità violacea.

Profumo: Aromi di viola in modo preponderante, ciliegia e amarena compongono il quadro fruttato.

Bocca: Si presenta fresco, piacevole in rotazione ribes, lampone e ciliegia riempiono il palato in modo pulito e fruttato. Colpisce l'eleganza in un contesto di morbidezza.

Temperatura di servizio: 15-18°C

Grapes: Marzemino are brought in small crates to the cellar for immediate dissemination and crushing. The must is left in contact with the skins and pips throughout the fermentation process to help extract colour, aromas and structure for a variable period of time (from 10 to 30 days or more) according to the year's harvest. The fermentation is conducted at a temperature of approximately 25°C; followed by the separation of the wine from the skin and pips. Subsequently follows an ageing on lees for the whole of the winter period. Before commercialization the wine is refined in bottle in an acclimatized environment for a period of at least 90 days.

Colour: Ruby red with pronounced purple hues.

Nose: Predominant aromas of violet, cherry and black cherry.

Mouth: Pleasant fresh sensation of red currant, raspberry and cherry fills the mouth in a clean fruity manner. Surprisingly elegant and refined the smoothness.

Servicing Temperature: 15-18°C



RUBINERA

CAPRIANO DEL COLLE
D.O.C.

Uve: Sangiovese, Marzemino e Merlot.

Vinificazione: La raccolta viene effettuata manualmente, con scrupolosa selezione qualitativa dei grappoli, adagiando l'uva in piccole casse; segue un tempestivo trasporto in cantina per l'immediata diraspa-pigiatura (distacco dell'acino dal raspo-pressatura con rottura dell'acino). Il mosto e le bucce sono a contatto (macerazione) 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 (separazione del vino dalle vinacce) e la pressatura delle vinacce. Successivamente avviene un affinamento su "fecce nobili" per tutto l'inverno per poi essere preparato per l'imbottigliamento. Prima della commercializzazione il vino si affina in bottiglia, in ambiente climatizzato, per almeno 90 giorni.

Colore: Rosso rubino con sfumature violacee di apprezzabile intensità.

Profumo: Aromi di fiori come la viola, ciliegia, mora e lampone compongono il quadro fruttato.

Bocca: Si avverte l'elegante struttura del Sangiovese e del Marzemino, la morbidezza del Merlot supportata dalla freschezza della Barbera.

Temperatura di servizio: 15-18°C

Grapes: Sangiovese, Marzemino and Merlot.

Vinification: The harvest is done manually, selecting the grape bunches with great care, placing them in small crates. These are then quickly transported to the cellar for immediate dissemination and crushing (the separation of the grape berry from the grape stalk-pressing of the grape berry). The must is left in contact with the skins and pips (maceration) throughout the fermentation process to help extract colour, aromas and structure for a variable period of time (from 5 to 30 days or more) according to the grape's variety and year's harvest. The fermentation is conducted at a temperature of approximately 25°C; followed by the separation of the wine from the skin and pips. Subsequently follows an ageing on lees for the whole of the winter refined furthermore for at least 90 days in an acclimatized environment.

Colour: Ruby red with purple hues of notable intensity.

Nose: Aromas of flowers, such as: violet and fruits: cherry, blackberry, raspberry.

Mouth: Noticeable the elegant structure of Sangiovese and Marzemino, as well as the smoothness of Merlot.

Servicing Temperature: 15-18°C



MONTE BRUCIATO RISERVA

CAPRIANO DEL COLLE
D.O.C.

Uve: Sangiovese, Marzemino e Merlot.

Vinificazione: Dopo una scrupolosa 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; segue poi 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 almeno 180 giorni.

Colore: Rosso rubino molto carico con tonalità violacea.

Profumo: Aromi di viola, ciliegia, amarena, mora, lampone, ribes, integrati dalla tostatura del legno.

Bocca: Colpisce l'importanza e l'eleganza tannica dei vitigni in un contesto di vellutato-morbidezza. La riserva si presta ad un affinamento anche di due anni in bottiglia.

Temperatura di servizio: 15-18°C

Grapes: Sangiovese, Marzemino and Merlot.

Vinification: Following a scrupulous selection of the grape branches the grapes are brought in small crates to the cellar for immediate dissemination and crushing. The must is left in contact with the skins and pips throughout the fermentation process to help extract colour, aromas and structure for a variable period of time (from 10 to 30 days or more) according to the grape's variety and year's harvest. The fermentation is conducted at a temperature of approximately 25°C; followed by the separation of the wine from the skin and pips. Subsequently follows an ageing on lees for the whole of the winter period, and afterwards a refinement in barrel for a further year. Before commercialization the wine is refined in bottle in an acclimatized environment for a period of at least 180 days.

Colour: Very intense ruby red with purple tonalities.

Nose: Aromas of violet, cherry, black cherry, blackberry, raspberry and redcurrant, supplemented with a toasted wooden flavour.

Mouth: Impressive the smooth, velvety and tannic elegance of this wine which will keep in bottle for at least a further 2 years.

Servicing Temperature: 15-18°C



GRAPPA LA VIGNA

MARZEMINO

Distillazione: Grappa di vinaccia fermentata di Marzemino al 100%. La distillazione avviene in caldaie di rame da 5 quintali secondo il metodo discontinuo; i vapori (con gradazione tra 82 e 45%) sono selezionati da una colonna deflemmatrice a piatti. La grappa successivamente viene stoccata in recipienti di acciaio. In primavera si effettua la refrigerazione e la filtrazione per eliminare gli oli essenziali, segue il taglio con altre partite invecchiate della stessa grappa.

Caratteristiche: La Grappa di Marzemino La Vigna rappresenta il tradizionale complemento ad ogni pranzo importante, o l'occasione per un esclusivo regalo. All'olfatto è intensa e decisa; assaporandola è dolce e raffinata, non aggredisce il palato ma lo conquista con gentilezza.

Distillation: The pomace of fermented Marzemino grapes is distilled in 500 litre copper caldrons according to the discontinuous method. The vapours (with alcoholic strength between 82 and 45%) are collected via a fractionating column which is subsequently stocked in stainless steel containers. In the springtime the grappa is refrigerated and filtered to eliminate the essential oils, following with the cutting with other batches of the same aged grappa.

Characteristics: The Grappa of Marzemino Tenuta La Vigna represents the traditional compliment for every important meal, or special occasion to give as a unique gift. To the nose it is intense and firm; however tasting it it is sweet and refined, not aggravating the mouth but conquering it with gentleness.







TENUTA LA VIGNA

DALLA VITE LA VITA

AZIENDA AGRICOLA TENUTA LA VIGNA

Cascina La Vigna - Capriano del Colle - Brescia - Italia
Tel. 030.9748061 - Fax 030.9746469 - info@tenutalavigna.it

 Tenuta la Vigna

www.tenutalavigna.it