



T E N U T A  
L A V I G N A

---

DALLA VITE LA VITA

– DAL 1870 –

LA PRODUZIONE

---

I VINI



TENUTA  
LA VIGNA  
DALLA VITE LA VITA  
DAL 1870

## CAPRIANO DEL COLLE D.O.C.

I nostri vini sono concepiti per esprimere le **caratteristiche uniche del territorio**, rivelando spontaneamente il meglio di sé.

Unicità, originalità, naturalità, **qualità distintive** che si ritrovano nell'**anima elegante e decisa** di ogni bottiglia.

Una **personalità** che **matura ed evolve nel tempo** mantenendo il carattere originario della sua terra, a volte spigolosa e allo stesso tempo generosa ma per questo **riconoscibile e interessante**.

---

*Our wines are conceived to express to the best the unique characteristics of this area, spontaneously revealing the best of themselves.*

*Uniqueness, originality, naturalness and the distinctive characteristics of our land are found in the elegant and decisive soul of each bottle. It is a personality that matures and evolves over time while maintaining the original character of its terroir, sometimes rough-edged but at the same time generous and for this reason it is recognizable and interesting.*



COLLI DEI  
LONGOBARDI



# UGO BOTTI

## NATURE

*Il Metodo Classico più particolare e complesso, messo in bottiglia per la rifermentazione per la prima volta nel 2011 ed inaugurato dopo 5 anni per l'anniversario della venticinquesima vendemmia nel 2016.*

**Uve:** 100% Chardonnay.

**Colore:** il lungo affinamento regala un colore dorato lucente di ottima intensità; effervescenza molto fine, numerosa e persistente.

**Profumo:** l'attacco olfattivo è ampio e raffinato, esprime fin da subito toni generosi e molto aperti; taglio, bergamotto, cedro candito, una lieve tostatura di frutta secca salata e granella di nocciole. In seconda battuta emerge la radice di liquirizia, chinotto e anice con finale salino.

**Bocca:** vino pieno, scorrevole, pulito e diretto, di grande sapidità e freschezza; decisamente trasversale e gustoso, ottima eleganza e persistenza.

**Temperatura di servizio:** da servire a 6-9°C in calice ampio per apprezzare tutta la sua complessità.

**Abbinamenti:** vino capace di assecondare molti cibi, crostacei, crudité, paste ripiene, risotti, secondi di pesce al forno ma anche carni bianche.

*The most particular and complex Classic Method, bottled for refermentation for the first time in 2011 and inaugurated 5 years later for the anniversary of the twenty-fifth grape harvest in 2016.*

**Grapes:** 100% Chardonnay.

**Colour:** the long ageing offers a bright golden shade of excellent intensity; it has numerous, fine, and persistent bubbles.

**Aroma:** the first impact on smelling it is ample and refined, it expresses from the very start generous and very open tones: lime blossom, bergamot, candied citrus, a slight toasting of salted dry fruit and chopped hazelnuts. Subsequently, liquorice root, chinotto orange and aniseed emerge with a saline finish.

**Palate:** a full, smooth, clean and direct wine, with great flavour and freshness; definitely transversal and full-flavoured, with excellent elegance and persistence.

**Serving Temperature:** to be served at 6-9°C in a large stem glass to appreciate all its complexity.

**Pairings:** it is a wine that can be matched with many foods: shellfish, crudités, filled pastas, risottos, roast fish but also white meats.



# ANNA BOTTI

## BLANC DE BLANC

*Un invito intrigante alla festa. Acidità importante, buona persistenza, perlage fine, dalla prima vendemmia nel 1986 il Blanc De Blanc Anna Botti è espressione gioiosa della bollicina, condivisione di un momento felice.*

**Uve:** 100% Chardonnay.

**Colore:** colore paglierino di media intensità con delicati ricordi verdolini, perlage sottile, abbondante e continuo.

**Profumo:** profumo di gran pulizia, evidenza da subito fiori bianchi fragranti come il sambuco e il gelsomino, scorza di pompelmo e zenzero candito, a seguire erbe aromatiche come il finocchio selvatico e la menta con un finale lievemente balsamico e speziato di pepe bianco.

**Bocca:** ottima tensione e dinamicità all'assaggio; effervescenza cremosa, salinità e freschezza ben bilanciate regalano un interessante equilibrio. Il sorso risulta appagante, saporito e fine.

**Temperatura di servizio:** da servire a 5-7°C in calice di media ampiezza e piuttosto slanciato.

**Abbinamenti:** ideale con un divertente aperitivo, accompagna bene torte salate, primi piatti con ragù bianco e pesci delicati oppure ortaggi.

*An intriguing invitation to a party. Very acidic, good persistence, fine perlage, from the first grape harvest in 1986, the Blanc De Blanc Anna Botti is a joyous expression of bubbles, sharing a happy time.*

**Grapes:** 100% Chardonnay.

**Colour:** straw-yellow of medium intensity with delicate pale green memories, a fine, abundant and continuous perlage.

**Aroma:** a very clean aroma that highlights from the start fragrant white flowers like elderflower and jasmine, grapefruit zest and candied ginger, followed by aromatic herbs like wild fennel and mint, with a slightly balsamic and spicy finish of white pepper.

**Palate:** an excellent pressure and dynamism on tasting; creamy effervescence, the well-balanced salinity and freshness offer an interesting balance. The sip is gratifying, full-flavoured and fine.

**Serving Temperature:** to be served at 5-7°C in a medium-sized and fairly slender glass.

**Pairings:** ideal with an enjoyable aperitif, it accompanies savoury tarts, non-tomato based pasta dishes and delicate fish or vegetables.



# TORRAZZA

## CAPRIANO DEL COLLE BIANCO D.O.C.

*Secco, sapido e strutturato, con profumi floreali delicati in partenza e fruttati in evoluzione, il Torrazza conquista con la sua intensa eleganza. Le vecchie annate vi streggeranno.*

**Uve:** 100% Trebbiano.

**Colore:** paglierino con lucenti bagliori verdolini e consistenza contenuta.

**Profumo:** il bouquet è composto da mughetto, tiglio, sambuco, erba falciata, mentuccia, pompelmo, buccia di limone e sbuffi di idrocarburi.

**Bocca:** l'ottima corrispondenza gusto-olfattiva consegna al palato freschezza e salinità agrumata.

Conquista per il perfetto bilanciamento di tutte le sue componenti. Non teme il tempo.

**Temperatura di servizio:** da servire a 8-10°C in calice non troppo ampio e piuttosto slanciato.

**Abbinamenti:** ottimo con branzino al forno, salmerino dorato, torte salate, sella di coniglio, pasta alle vongole.

*Dry, sapid and structured, with delicate floral aromas at the start and fruity evolutions, Torrazza conquers with its intense elegance. The old vintages will bewitch you.*

**Grapes:** 100% Trebbiano.

**Colour:** straw-yellow with a pale green sparkling brilliance and a contained concentration.

**Aroma:** the bouquet has lily-of-the-valley, lime blossom, elderflower, newly cut grass, pennyroyal, grapefruit, lemon peel and whiffs of hydrocarbons.

**Palate:** the excellent correspondence between taste and smell gives the palate freshness and citrus salinity. It seduces with the perfect balance of all its components. It does not fear time.

**Serving Temperature:** to be served at 8-10°C in a glass that is not too large and fairly slender.

**Pairings:** excellent with roast sea bass, golden char, savoury tarts, saddle of rabbit, pasta with clams.



# LAMETTINO

CAPRIANO DEL COLLE MARZEMINO D.O.C.

*Leggiadria e freschezza, il Marzemino avvolge i sensi con i suoi profumi fruttati, la sua piacevole acidità e il suo carattere deciso. Un vino vivace, fragrante, elegante, di grande equilibrio.*

**Uve:** 100% Marzemino.

**Colore:** splendida veste porpora, lucido, compatto e di buona consistenza.

**Profumo:** lo slancio iniziale è netto e preciso, richiama subito la viola mammola, prugna, mora e mirtillo. Il quadro olfattivo vira verso toni più freschi di ginepro e lavanda con chiusura balsamica.

**Bocca:** al palato entra fresco e succoso, sorprende per la fragrante bevibilità; nel finale si apprezza la piacevole persistenza, caratterizzata dai coerenti richiami olfattivi.

**Temperatura di servizio:** da servire a 15-17°C in calice abbastanza ampio.

**Abbinamenti:** si sposa bene con primi piatti ben conditi, o carni rosse come maialino alle prugne, costole d'agnello ai mirtilli, filetto ai porcini.

*Gracefulness and freshness, Marzemino envelops the senses with its fruity aromas, its pleasant acidity and its strong character. A lively, fragrant, elegant wine of great balance.*

**Grapes:** 100% Marzemino.

**Colour:** a splendid crimson robe, brilliant, compact and with a good concentration.

**Aroma:** the initial impression is clear and precise, immediately recalling Parma violets, plum, blackberry and blackcurrant. The olfactory range veers towards fresher tones of juniper and lavender with a balsamic finish.

**Palate:** it is fresh and juicy to the palate, surprising by its fragrant ease of drinking; in the finish, its pleasant persistence, characterized by the coherent olfactory evocations, is appreciated.

**Serving Temperature:** to be served at 15-17°C in a fairly large glass.

**Pairings:** it is a good match with richly-dressed pasta or red meats such as suckling pig with plums, lamb chops with blackcurrants or fillet with cèpe mushrooms.



# RUBINERA

CAPRIANO DEL COLLE ROSSO D.O.C.

*Delicato, etereo e morbido, il Rubinera racconta ad ogni sorso la storia della sua terra d'origine. Rosso come la passione, intenso come una tradizione di famiglia iniziata 150 anni fa.*

**Uve:** Sangiovese, Marzemino e Merlot.

**Colore:** rosso rubino vivo di media intensità con lievi sfumature granato all'estremità del disco.

**Profumo:** profilo olfattivo contrassegnato da frutti rossi quali fragola, lampone e ciliegia, cenni di arancia sanguinella seguiti da ricordi di rosa canina e peonia, per terminare con una traccia speziata.

**Bocca:** l'assaggio è scattante, con freschezza che ricorda la melagrana, tannino ben integrato a bilanciare il profilo gustativo. Il sorso si allunga su una progressione sapida con finale di pompelmo rosa. Denota ottime prospettive di evoluzione.

**Temperatura di servizio:** da servire a 15-17°C in calice abbastanza ampio.

**Abbinamenti:** accompagna secondi di carne con cotture veloci alla griglia ma da provare con alcune zuppe di pesce o tonno scottato con riduzione al vino rosso.

*Delicate, ethereal and soft, Rubinera tells the story of its homeland with every sip. Red like passion, intense like a family tradition that began 150 years ago.*

**Grapes:** Sangiovese, Marzemino and Merlot.

**Colour:** a lively ruby red of medium intensity with slight garnet nuances at the edge of the meniscus.

**Aroma:** the olfactory profile is marked by red fruit such as strawberries, raspberries and cherries, hints of blood orange followed by memories of dog-rose and peony, to finish with a trace of spiciness.

**Palate:** the taste is immediate, with a freshness that evokes pomegranates, a well-integrated and balanced tannin that balances the taste profile. The sip lengthens in a full-flavoured progression with a finish of pink grapefruit. It has excellent prospects for evolution.

**Serving Temperature:** to be served at 15-17°C in a fairly large glass.

**Pairings:** it accompanies main courses of meat that has been quickly grilled but it should be tried with some fish soups or seared tuna with a red wine reduction.



# MONTE BRUCIATO

CAPRIANO DEL COLLE ROSSO RISERVA D.O.C.

*Trama strutturata, lunghezza di bevuta, complessità, fondamentale eleganza. Il Monte Bruciato è un invito vellutato alla meditazione e al rilassamento, ad una serata conviviale tra amici davanti al camino acceso.*

**Uve:** Sangiovese, Marzemino e Merlot.

**Colore:** affascinante granato intenso, luminoso, con orlo aranciato e consistente.

**Profumo:** olfatto articolato e ampio; macchia mediterranea e pout pourri si intrecciano a riconoscimenti boisé di tabacco, cioccolato, liquirizia, rabarbaro, pepe, caffè e legno di sandalo.

**Bocca:** il sorso è sontuoso, dotato di calore e morbidezza, calibrato da una suadente freschezza, ben bilanciato da un tannino ricamato e saporito. Finale molto persistente, raffinato e scorrevole. Un grande vino che evolve per decenni.

**Temperatura di servizio:** da servire a 16-18°C in un calice molto ampio.

**Abbinamenti:** ci si può sbizzarrire a partire dal classico spiedo bresciano, fettuccine al salmì, tournedos alla Rossini, agnello alle erbe, piccione ripieno e formaggi stagionati.

*Structured texture, length of drink, complexity, fundamental elegance. Monte Bruciato is a velvety invitation to meditation and relaxation, to a convivial evening with friends in front of the lit fireplace.*

**Grapes:** Sangiovese, Marzemino and Merlot.

**Colour:** a fascinating intense and luminous ruby red, with an orange-toned and concentrated edge.

**Aroma:** a structured and ample aroma, Mediterranean maquis and pot-pourri are intertwined with boisé evocations of tobacco, chocolate, liquorice, rhubarb, pepper, coffee and sandalwood.

**Palate:** sumptuous in the mouth, with warmth and softness, calibrated by a mellow freshness, well-balanced by an embroidered and full-flavoured tannin. The finish is very persistent, refined and smooth.

A great wine which evolves for decades.

**Serving Temperature:** to be served at 16-18°C in a very large glass.

**Pairings:** there is a wide choice from the classic Brescian skewer of meat, fettuccine with hare or similar, tournedos à la Rossini, lamb with herbs, stuffed pigeon and mature cheeses.



# GRAPPA UGO BOTTI

## GRAPPA DI MARZEMINO

*Piena e decisa, mantiene inalterati aromi e sentori caratteristici del Marzemino. Carattere deciso e ineguagliabile raffinatezza.*

**Uve:** 100% Marzemino.

**Colore:** bianca cristallina.

**Profumo:** intensa e decisa, viola e mirtillo la fanno da padrone con lieve sfumatura di erbe aromatiche.

**Bocca:** assaporandola è raffinata, morbida e piacevole, non aggredisce il palato ma lo conquista con gentilezza.

**Temperatura di servizio:** da servire a 8-10° nei classici calici da distillato.

**Distillazione:** grappa di vinaccia fermentata di uva 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 continuando nell'arricchimento del prodotto.

**Caratteristiche:** il tradizionale completamento ad ogni pranzo o cena, o l'occasione per un esclusivo regalo.

**Abbinamenti:** molto bene a fine pasto, sia con una friabile sbrisolona/pasticceria secca o dopo il caffè.

**Grapes:** 100% Marzemino.

**Colour:** crystalline white.

**Aroma:** intense and bold, violet and blackcurrant dominate with a slight nuance of aromatic herbs.

**Palate:** on tasting it, it is refined, soft and pleasant, it is not aggressive on the palate but seduces it gently.

**Temperatura di servizio:** to be served at 8-10° in the classic glass for spirits.

**Distillation:** grappa from fermented marc of 100% Marzemino grapes. The distillation takes place in 5 quintal copper boilers according to the discontinuous method; the vapors (with gradation between 82 and 45%) are selected by a plate deflemmator column. The grappa is subsequently stored in steel containers. In the spring, refrigeration and filtration are carried out to eliminate essential oils. This is followed by cutting with other aged batches of the same grappa, continuing to enrich the product.

**Characteristics:** the traditional way to complete every lunch or dinner, or the occasion for an exclusive gift.

**Pairings:** very good at the end of a meal, both with a crumbly sbrisolona cake/dry pastries or after coffee.





# TENUTA LA VIGNA

DALLA VITE LA VITA

– DAL 1870 –

## **AZIENDA AGRICOLA TENUTA LA VIGNA**

Cascina La Vigna - Capriano del Colle - Brescia - Italia

Telefono +39 030 9748484

[info@tenutalavigna.it](mailto:info@tenutalavigna.it) - [commerciale@tenutalavigna.it](mailto:commerciale@tenutalavigna.it)



TenutaLaVigna



TenutaLaVigna

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