



150 anni di storia

Da **centocinquant'anni** lavoriamo la vite seguendo il ritmo lento della natura, combinando le **migliori tradizioni** del passato alle **moderne tecnologie**.
Un percorso di **valorizzazione** paziente del *terroir* in cui la conoscenza del **carattere** dei nostri vitigni e del **potenziale** del territorio ci permette di praticare una **viticultura convenzionale-integrata** mirata al rispetto dell'**equilibrio naturale** e della **biodiversità**.

I nostri vini esprimono compiutamente le caratteristiche del **territorio**, rivelando spontaneamente il meglio di sé: **unicità, originalità, naturalità**, la più **completa espressione** del **Capriano del Colle DOC**.



I nostri vigneti

I nostri vigneti si sviluppano sul **Montenetto**, cuore della Doc Capriano del Colle, su 9 ettari con 6250/7300 piante a ettaro. Sono presenti vitigni di **Marzemino, Sangiovese e Merlot** per i rossi, **Turbiana** per i bianchi e **Chardonnay** per gli spumanti metodo classico.

Una zona caratterizzata da una conformazione geologica e un microclima ideali per la viticoltura. Il terreno argilloso, l'escursione termica giornaliera e la bassa piovosità contribuiscono a dare ai vini a bacca rossa pigmentazioni intense e sensazioni olfattive complesse e ai vini bianchi mineralità e sapidità, complessità che si ritrovano anche dopo diversi anni di affinamento.

La selezione precisa e scrupolosa dei grappoli consente di calibrare il giusto carico produttivo a pianta, garantendo **espressione della tipicità del vitigno** in questo territorio unico. L'uva viene raccolta **esclusivamente a mano**, posta in piccole casse e trasportata alla cantina per essere diraspata e pigiata immediatamente, preservando così le caratteristiche del frutto.



Viticultura sostenibile e tutela ambientale

Amiamo e rispettiamo la natura che ci accoglie e siamo orgogliosi dei progressi ottenuti in ambito di **viticultura sostenibile**, sviluppata combinando **diverse strategie** che applicano il lato positivo di ogni metodo.

Strategie che ci consentono di preservare e tutelare l'ambiente, consumando una sempre minore quantità di energia fossile e inquinando il meno possibile.

La nostra filosofia di lavoro ci permette d'essere sostenibili nel tempo, consegnando ai nostri figli (la quinta generazione di viticoltori) un territorio integro.

E, aspetto più importante, abbiamo **tutelato la sensibilità** dei nostri clienti producendo vini che **non contengono residui di fitofarmaci**.

Il **rispetto** e la **salvaguardia** dell'**ambiente** passano attraverso le **scelte** che operiamo in **cantina**. Per questo abbiamo intrapreso la strada dell'**autonomia energetica**, investendo su **fonti rinnovabili** e **pulite** e utilizzando il **tappo monopezzo in sughero**, completamente **naturale, riutilizzabile e riciclabile**, una risorsa vitale con innumerevoli benefici ambientali, economici e sociali.

Il nostro impegno per una sostenibilità vera trova la sua massima espressione nelle Riserve. Monte Bruciato, Bruma e Ugo Botti sono concepiti sul valore della totale sostenibilità, grazie all'utilizzo di contenitori in legno, completamente riciclabili e rigenerabili, e all'assenza – o utilizzo molto limitato – di controllo termico diretto.



Il territorio di Capriano del Colle

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

Unicità, originalità e naturalità sono **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 tenace e allo stesso tempo generosa ma per questo **riconoscibile e interessante**.





Ispirati dalla natura

L'ispirazione delle nostre etichette affonda le radici nel profondo legame instaurato con il territorio circostante, nella dedizione alla **biodiversità locale** e all'**approccio sostenibile** che abbracciamo da anni.

Gli animali selvatici del territorio hanno ispirato le etichette dei nostri **tre vini di punta: Bruma, Montebruciato e Lamettino**.

Gli animali sono stati selezionati in base alle loro caratteristiche fisiche, strettamente legate al nome del vino, e sono stati rappresentati nel loro habitat naturale attraverso le illustrazioni sulle etichette.

Le due etichette dedicate ai vini tradizionali, **Torrazza** e **Rubinera**, narrano l'armoniosa interazione tra l'uomo e la natura, con attività come il ciclismo e i pic-nic primaverili che emergono come simboli delle esperienze collinari.



Montebruciatò

CAPRIANO DEL COLLE DOC · ROSSO RISERVA

Trama strutturata, profondità gustativa, complessità, fondamentale l'eleganza. Il Montebruciatò è un invito vellutato al relax o ad una serata conviviale tra amici davanti al camino acceso.

VIGNA

VARIETÀ · 40% Marzemino, 50% Merlot e 10% Sangiovese

SUOLO · Argilloso-limoso con carenza di sabbie

CEPPI/HA · da 6250 a 7300 ceppi/ha

PORTAINNESTO · Kober 5bb e 420A

CLONI · "Fini" con grappoli spargoli e bacche a taglia piccola

ETÀ MEDIA · 25 anni

FORMA DI ALLEVAMENTO · Guyot e cordone speronato

METODO COLTIVAZIONE · Viticoltura ragionata fondata su pratiche di buon senso, unite alle conoscenze scientifiche

DIRADAMENTO · Se necessario per raggiungere i 50 q/ha di produzione massima

CANTINA

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 non controllata in piccole botti di cemento; segue poi la svinatura. Successivamente avviene una maturazione su "fecce nobili" in legno per 12 mesi.

I carati maggiormente qualitativi vengono assemblati in vasca d'acciaio dove riposano per un altro anno. Prima della commercializzazione il vino si affina in bottiglia, in ambiente climatizzato, per circa 12 mesi.

NOTE SENSORIALI



Affascinante granato intenso con sfumature rubino. Luminoso e consistente.



Olfatto articolato e ampio; macchia mediterranea e potpourri si intrecciano a riconoscimenti boisé di tabacco, cioccolato, liquirizia, rabarbaro, pepe, caffè e legno di sandalo.



Suntuoso, morbido, equilibrato e saporito. Finale persistente, raffinato e scorrevole. Un grande vino che evolve per decenni.



Da servire a 16-18°C in un calice molto ampio.



Ottimo con spiedo bresciano, fettuccine al salmì, tournedos alla Rossini, agnello alle erbe, e formaggi stagionati.

Ampio, ricco e succoso



Lamettino

CAPRIANO DEL COLLE DOC · MARZEMINO

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

VIGNA

VARIETÀ · 100% Marzemino

SUOLO · Argilloso-limoso
con carenza di sabbie

CEPPI/HA · Da 4000 a 6250 ceppi/ha

PORTAINNESTO · Kober 5bb e 420A

CLONI · Cloni Capriano del Colle: CDC
15, CDC 26 e CDC 33

ETÀ MEDIA · 22 anni

FORMA ALLEVAMENTO · Guyot

METODO COLTIVAZIONE · Viticoltura
ragionata fondata su pratiche
di buon senso, unite alle conoscenze
scientifiche

DIRADAMENTO · Se necessario
per raggiungere gli 80q/ha
di produzione massima

CANTINA

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
(da 10 a 30 giorni e più) in funzione
dell'annata al fine di estrarre colore,
aromi e profumi.

Dopo la fermentazione, il vino
viene trasferito e segue un
affinamento su "fecce nobili"
in acciaio per 7 mesi per poi
essere imbottigliato. Prima della
commercializzazione il vino si
affina in bottiglia, per circa 90 giorni.

NOTE SENSORIALI



Splendida veste
porpora, luminoso,
compatto e di buona
consistenza.



Lo slancio iniziale richiama
viola mammola, prugna,
mora e mirtillo.
Il quadro olfattivo vira verso
toni di ginepro e lavanda
con chiusura balsamica.



Al palato entra fresco
e succoso, sorprendente
la bevibilità che nel finale
richiama tutti i tratti
olfattivi.



Da servire a 14-16°C in
calice di media ampiezza.



Si sposa bene come
aperitivo con qualche
salume, primi ben conditi,
ma anche carni come
maialino alle prugne,
costolette d'agnello ai
mirtilli, filetto ai porcini.

Fragrante, delicato e fruttato



Bruma

CAPRIANO DEL COLLE DOC · BIANCO SUPERIORE

Secco, sapido e di buon corpo. Profumi fruttati e floreali in partenza, fragranti e speziati in evoluzione, Bruma conquista per la sua dinamicità a tavola.

VIGNA

VARIETÀ · 100% Trebbiano

SUOLO · Argilloso-limoso con carenza di sabbie

CEPPI/HA · 6250 ceppi/ha

PORTAINNESTO · Kober 5bb e 420A

CLONI · Verdicchi Vitis

ETÀ MEDIA · 20 anni

FORMA ALLEVAMENTO · Guyot

METODO COLTIVAZIONE · Viticoltura ragionata fondata su pratiche di buon senso, unite alle conoscenze scientifiche

CANTINA

La vendemmia avviene dopo minuzioso controllo dello sviluppo della Botrytis Cinerea, nella sua versione nobile, adagiando l'uva in piccole cassette. Le uve bottrizzate sono tempestivamente trasportate in cantina per l'immediata pressatura. Il mosto illimpidito fermenta ad una temperatura controllata di 16°C in acciaio fino a due terzi del processo e termina la fermentazione in barrique non di primo passaggio. Rimane in legno su fecce fini per 12 mesi e per il medesimo tempo in acciaio, per poi essere preparato all'imbottigliamento. Prima della commercializzazione il vino si affina per un anno in bottiglia, in ambiente climatizzato.

NOTE SENSORIALI



Paglierino di buona intensità con lucenti bagliori dorati e consistente.



Il bouquet è fine con sentori di mela cotogna, nespole e agrumi intrecciati a liquirizia e zenzero, frutta secca, fiori di tiglio e chiusura balsamica.



Al palato è schietto; salinità e freschezza si fanno sempre sentire, ma nel contempo di spessore e ben bilanciato. Si distingue nell'elegante struttura e persistenza con chiusura ammandorlata.



Da servire a 10-12°C in un calice di medie dimensioni.



Ottimo con risotti, paste ripiene, pesce al cartoccio, crostacei e carni bianche arrosto.

Articolato, caratteristico e delizioso



Rubinera

CAPRIANO DEL COLLE DOC · ROSSO

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.

VIGNA

VARIETÀ · 45% Marzemino, 45% Merlot e 10% Sangiovese

SUOLO · Argilloso-limoso con carenza di sabbie

CEPPI/HA · da 4000 a 6250 ceppi/ha

PORTAINNESTO · Kober 5bb e 420A

CLONI · "Fini" con grappoli spargoli e bacche a taglia piccola

ETÀ MEDIA · 22 anni

FORMA ALLEVAMENTO · Guyot e cordone speronato

METODO COLTIVAZIONE · Viticoltura ragionata fondata su pratiche di buon senso, unite alle conoscenze scientifiche

DIRADAMENTO · Se necessario per raggiungere i 90 q/ha di produzione massima

CANTINA

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 avviene in cemento e acciaio. Una volta svinato, viene trasferito in vasche di acciaio inox dove avviene la maturazione su "fecce nobili" per circa 18 mesi e dopo l'imbottigliamento riposa altri 6 mesi in ambiente climatizzato.

NOTE SENSORIALI



Rosso carminio di bell'intensità con lievi sfumature rubino.



Profilo olfattivo contrassegnato da fragola, lampone e ciliegia, cenni di arancia sanguinella seguiti da rosa canina ed elegante speziatura.



L'assaggio è scattante, freschezza ben bilanciata con tannino integrato; tipicamente sapido dal finale fruttato.



Da servire a 15-17°C in un calice abbastanza ampio.



Accompagna secondi di carne alla griglia, ottimo con la coppa di maiale ma da provare con tonno scottato e riduzione al vino rosso.

Elegante, fruttato e speziato



Torrazza

CAPRIANO DEL COLLE DOC · BIANCO

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

VIGNA

VARIETÀ · 100% Turbiana

SUOLO · Argilloso-limoso con carenza di sabbie

CEPPI/HA · 6250 ceppi/ha

PORTAINNESTO · Kober 5bb e 420A

CLONI · R1, Verdicchi vitis, TB soave T16 e T20

ETÀ MEDIA · 20 anni

FORMA ALLEVAMENTO · Guyot e Cordone speronato

METODO COLTIVAZIONE · Viticoltura ragionata fondata su pratiche di buon senso, unite alle conoscenze scientifiche

CANTINA

La raccolta viene effettuata manualmente in tre fasi, con scrupolosa selezione qualitativa dei grappoli, adagiando l'uva in piccole casse; segue un tempestivo trasporto in cantina per l'immediata pressatura. Il mosto illimpidito fermenta ad una temperatura controllata di 16°C; alla fine del processo fermentativo avviene la separazione dalle "fecce grossolane". Segue maturazione su "fecce nobili" per tutto l'inverno per poi essere preparato all'imbottigliamento solo ad inizio estate.

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

NOTE SENSORIALI



Paglierino con lucenti bagliori verdolini e consistenza contenuta.



Il bouquet è composto da mughetto, tiglio, sambuco, erba falciata, mentuccia, pompelmo, buccia di limone e sbuffi di idrocarburi con l'invecchiamento.



Al palato freschezza e salinità la fanno da padrone. Conquista per la sua spensieratezza.



Da servire a 8-10°C in calice non troppo ampio e piuttosto slanciato.



Ottimo con branzino al forno, salmerino dorato, torte salate, sella di coniglio ripiena o spaghetti alle vongole.

Intenso, fresco e sapido



Anna Botti

BLANC DE BLANC · BRUT

Un invito intrigante alla festa. Perlage fine, acidità importante, buona persistenza, il Blanc de Blanc Anna Botti è espressione gioiosa della bollicina, condivisione di un momento felice, un buon motivo per festeggiare e pasteggiare.

VIGNA

VARIETÀ · 100% Chardonnay

SUOLO · Argilloso-limoso
con carenza di sabbie

CEPPI/HA · Da 4000 a 6250 ceppi/ha

PORTAINNESTO · SO4 e Kober 5bb

CLONI · cloni INRA: 548, 76, 95, 96

ETÀ MEDIA · 20 anni

FORMA ALLEVAMENTO · Guyot
e Cordone speronato

METODO COLTIVAZIONE · Viticoltura
ragionata fondata su pratiche
di buon senso, unite alle conoscenze
scientifiche

CANTINA

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 basi più acide e una quota di annate vecchie, l'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 l'operazione di remuage sulle pupitre e la sboccatura. Prima della commercializzazione, il vino riposa altri 6 mesi in ambiente climatizzato.

NOTE SENSORIALI



Paglierino di media intensità con delicati ricordi verdolini.



Al naso è pulito e preciso. Gelsomino, pompelmo e zenzero con erbe aromatiche sul finale.



Ottima tensione e dinamicità all'assaggio; effervescenza cremosa, ben bilanciato, appagante e saporito.



Da servire a 6-8°C nel tradizionale flute piuttosto slanciato.



Ideale con un divertente aperitivo, accompagna bene torte salate, primi piatti con ragù bianco e pesci delicati oppure ortaggi.

Agrumato, dinamico e fine



Ugo Botti

NATURE

Il Metodo Classico più particolare e complesso, prodotto per la prima volta nel 2011 ed inaugurato dopo 5 anni per l'anniversario della venticinquesima vendemmia nel 2016. Fresco e verticale, un omaggio a Ugo Botti, fondatore di Tenuta la Vigna.

VIGNA

VARIETÀ · 100% Chardonnay

SUOLO · Argilloso-limoso con carenza di sabbie

CEPPI/HA · Da 4000 a 6250 ceppi/ha

PORTAINNESTO · SO4 e Kober 5bb

CLONI · cloni INRA: 548, 76, 95, 96

ETÀ MEDIA · 25 anni

FORMA ALLEVAMENTO · Guyot e Cordone speronato

METODO COLTIVAZIONE · Viticoltura ragionata fondata su pratiche di buon senso, unite alle conoscenze scientifiche

CANTINA

Dalle vigne più vecchie vengono selezionati i migliori grappoli e posti in piccole cassette per l'immediata pressatura. Il mosto ottenuto fermenta in legno per il 60% e acciaio il 40% ad una temperatura controllata di 16°C e affinato su "fecce nobili" per tutto l'inverno. In primavera si effettua il taglio con le basi più importanti e una quota di annate vecchie. Viene imbottigliato per la seconda fermentazione e le bottiglie rimangono quindi coricate per un lungo affinamento della durata minima di 60 mesi a contatto con i lieviti. Segue l'operazione di remuage sulle pupitres e poi la sboccatura senza aggiunta di zuccheri in liqueur. Prima della commercializzazione il vino riposa in ambiente climatizzato per 1 anno.

NOTE SENSORIALI



Dorato lucente e intenso, effervescenza finissima.



L'attacco olfattivo è ampio e raffinato: tiglio, bergamotto, cedro candito, una lieve tostatura di frutta secca salata e granella di nocciole. In seconda battuta emerge la radice di liquirizia, zafferano, chinotto e anice con finale salino.



Decisamente trasversale il sorso con ottima dinamicità, gustoso, elegante e persistente.



Da servire a 7-10°C in calice ampio per apprezzare tutta la sua complessità.



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

Complesso, appagante e persistente



Grappa di marzemino

42% VOL. 500ML

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

VIGNA

La vigna dedicata alla distillazione delle vinacce è la medesima del Lamettino; ossia i cloni della selezione di Capriano del Colle.

DISTILLAZIONE

Grappa di vinaccia fermentata di uva Marzemino al 100%. La distillazione avviene in caldaie di rame da 500 Kg 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.

NOTE SENSORIALI



Bianca cristallina.



Fruttata e decisa, viola e mirtillo la fanno da padrone con lieve sfumatura di erbe aromatiche.



Assaporandola è raffinata e piacevole, non aggredisce il palato ma lo conquista con gentilezza.



Da servire a 8-10° nei classici calici da distillato.



Il tradizionale fine pasto! Piacevole con formaggi cremosi, biscotteria secca e cioccolato bianco; ottima base per alcuni cocktail.

Tradizionale, fragrante e armoniosa



Grappa invecchiata di marzemino

42% VOL. 500ML

Avvolgente! L'invecchiamento in botti di rovere arricchisce le pregiate peculiarità dell'uva. Classe e stile inconfondibili.

VIGNA

La vigna dedicata alla distillazione delle vinacce è la medesima del Lamettino; ossia i cloni della selezione di Capriano del Colle.

DISTILLAZIONE

Grappa di vinaccia fermentata di uva Marzemino al 100%. La distillazione avviene in caldaie di rame da 500 Kg 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. La grappa invecchiata viene poi affinata per 18 mesi in botti prodotte con tecniche di grande tradizione.

NOTE SENSORIALI



Ambrata con sfumature rame.



L'armonia dei profumi spazia dall'uva passa e scorza di arancia candita alla vaniglia, cioccolato e frutta secca.



Assaporandola è raffinata, morbida e piacevole, non aggredisce il palato ma lo conquista con gentilezza.



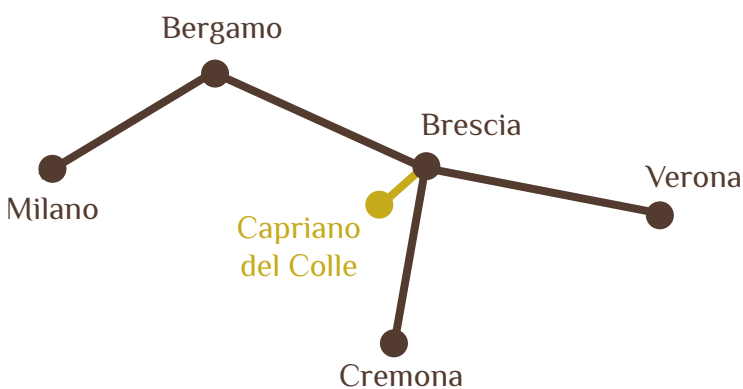
Da servire a 10-12° nei classici calici da distillato.



Ideale compagna a fine pasto o con scaglie di cioccolato fondente e un sigaro, oppure un esclusivo regalo!

Raffinata, morbida e decisa





AZ. AGR. TENUTA LA VIGNA

Cascina La Vigna · Parco del Montenetto
25020 Capriano del Colle · Brescia · Italia

CONTATTACI

T +39 030 9748484

info@tenutalavigna.it

commerciale@tenutalavigna.it

TenutaLaVigna  

www.tenutalavigna.it