



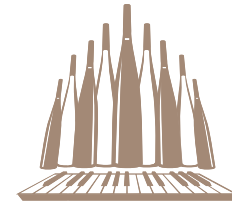
LE CANTORIE

 Franciacorta





PASSIONE
TRADIZIONE
INNOVAZIONE



LE CANTORIE
Franciacorta

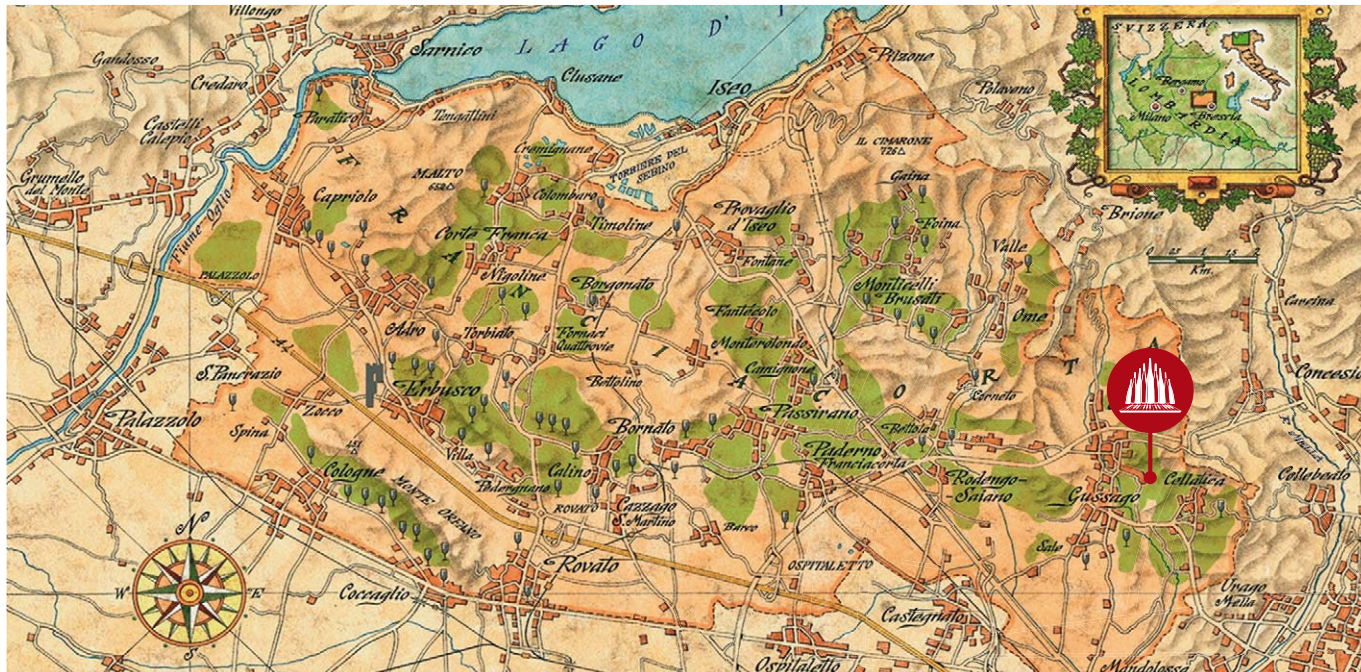




AL MARGINE EST DELLA FRANCIACORTA

Arroccata al culmine della collina di Casaglio di Gussago, immersa in una splendida vallata fatta di terrazzamenti che sembrano dipinti, sorge Le Cantorie, azienda vitivinicola a conduzione familiare che ha fatto della propria ubicazione al confine orientale della Franciacorta la propria bandiera.

La particolare conformazione del territorio collinare, caratterizzato da pendici ripide ed esposte e da un terreno di natura calcarea, argillosa e soprattutto rocciosa, regala alle uve coltivate dalla famiglia Bontempi una mineralità, una freschezza e una sapidità inconfondibili, ideali per le basi spumante. La zona ventilata ed asciutta, poi, è ideale per la produzione di rossi di grande qualità, che passa attraverso vendemmie tardive.



AM ÖSTLICHEN RAND VON FRANCIACORTA

Auf der Spitze des Hügels von Casaglio in Gussago, umgeben von einem wunderschönen Tal aus Terrassen, die gemalt scheinen, steht Le Cantorie, eine familiengeführte Kellerei, die von ihrer Lage an der Ostgrenze von Franciacorta ein Unterscheidungsmerkmal gemacht hat.

Die besondere Beschaffenheit des Hügelsgebietes, das durch steile und abschüssige Hänge und einen kalkhaltigen, lehmigen und felsiger Boden gekennzeichnet ist, verleiht den von der Familie Bontempi angebauten Trauben Mineralität, Frische und Geschmack, richtige Eigenschaften für Schaumweine. Die luftige und trockene Zone, dann, ist ideal für die Produktion von hochwertigen Rotweinen, die Spätlesen brauchen.



E



I 12 ettari di vigneti di proprietà dell'azienda, coltivati con premura e passione, sorgono tutti lungo le pendici terrazzate e scoscese delle colline tra Gussago e Cellatica e godono di un'esposizione favorevole.

Die 12 Hektar Weinberge im Besitz des Betriebes, die liebevoll angebaut werden, erheben sich entlang der terrassierten und steilen Hänge der Hügel zwischen Gussago und Cellatica und genießen eine günstige Lage.



I VIGNETI / WEINBERGE



UNA PASSIONE DI FAMIGLIA

L'amore per la terra, per la vite e per i suoi prodotti accompagna la famiglia Bontempi da generazioni. È senza dubbio Luigi Bontempi, nonno paterno fin da bambino soprannominato «Balenc», ad aver ispirato la nascita di questa nuova realtà vitivinicola, trasmettendo la premura e la passione per la vigna al figlio Emiliano che, forte del supporto della moglie Maria – titolare dell'azienda – e del giovane entusiasmo delle figlie Erika ed Elisabetta – responsabile della produzione – ha portato a termine la realizzazione di un progetto ambizioso che, però, continua a profumare di casa.

EINE FAMILIENLEIDENSCHAFT

Die Liebe zum Land, zur Weinrebe und zu ihren Produkten begleitet die Familie Bontempi seit Generationen. Den Ursprung dieser neuen Weinherstellungsrealität kann zweifellos in der Figur des Großvaters Luigi Bontempi zurückgeführt werden, seit seiner Kindheit "Balenc" (schwanken im Dialekt) genannt. Er hat seine Pflege und Liebe für den Weinberg auf seinen Sohn Emiliano übertragen, der mit der Unterstützung seiner Frau Maria - Besitzerin des Betriebes - und der lebhaften Begeisterung seiner Töchter Erika und Elisabetta - Verantwortlich für die Produktion - ein weites Projekt realisiert hat, das jedoch weiterhin nach Heimat riecht.



EMILIANO



MARIA



ELISABETTA
GIANLUCA - ERIKA



Bontempi





LA TRADIZIONE INCONTRA L'INNOVAZIONE: LA NOSTRA FILOSOFIA

Il forte legame alla più autentica tradizione locale ed al territorio non solo è riscontrabile nella storia familiare, ma appare evidente fin dalla scelta del nome della cantina. L'espressione «le cantorie» arriva direttamente dal dialetto locale e, secondo gli anziani del luogo, deriverebbe dall'instancabile canto delle cicale che anima la collina nel periodo vendemmiale.

Il dolce ricordo del passato, però, incontra, nella realtà aziendale, una forte attenzione per la modernità, l'innovazione e la funzionalità. Una nuova organizzazione, nuovi spazi e nuove tecniche di produzione si inseriscono armoniosamente in quello che appare un castello settecentesco, dando vita ad uno scenario suggestivo. La felice unione di queste due istanze si sintetizza e concretizza nella stessa struttura, realizzata con la pietra locale estratta dalla collina in un'ottica di promozione del territorio ed ecosostenibilità che costituisce la nostra identità.

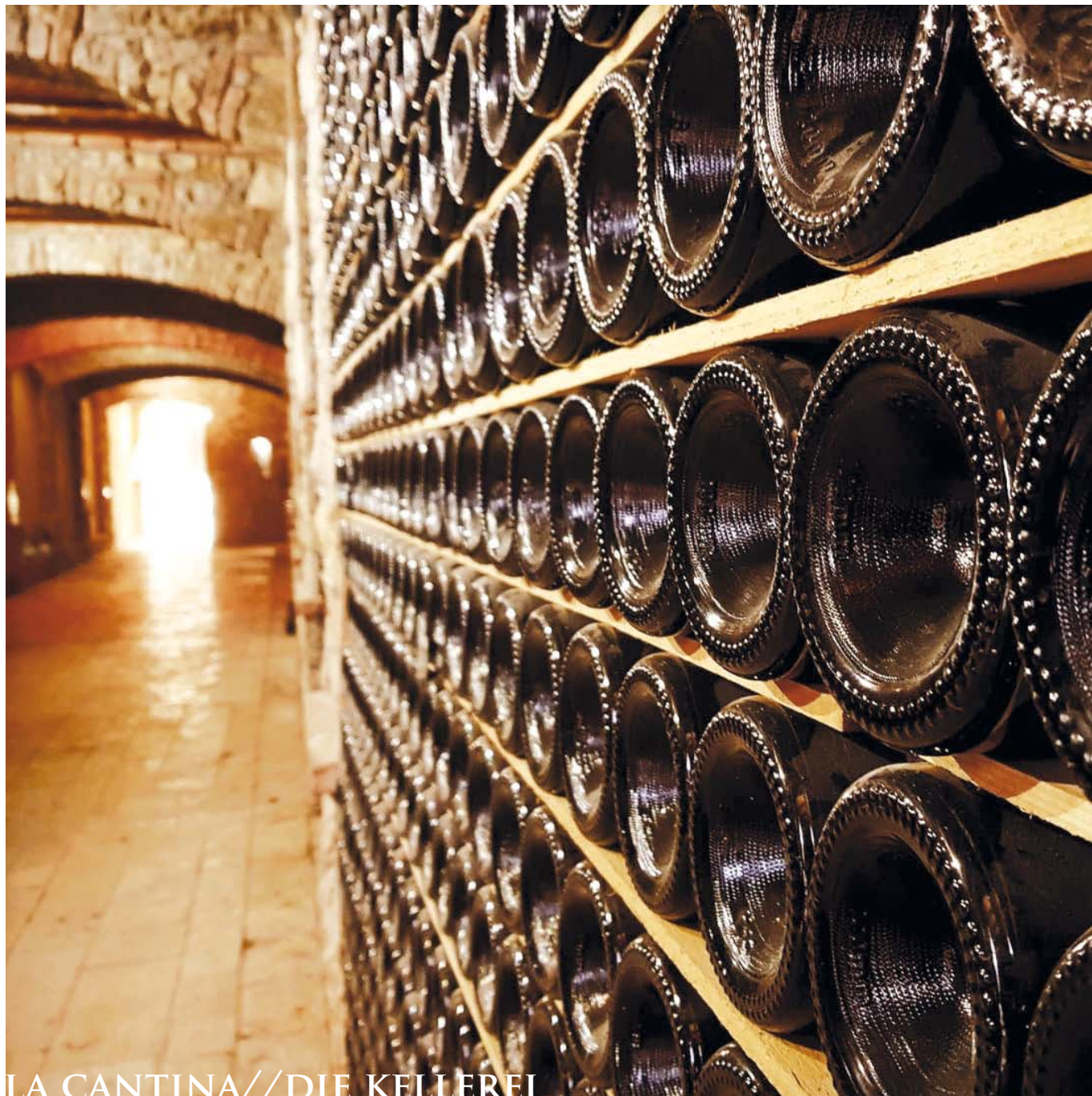
TRADITION TRIFFT INNOVATION: UNSERE PHILOSOPHIE

Die starke Verbindung mit der authentischsten lokalen Tradition und dem Gebiet findet sich nicht nur in der Familiengeschichte, sondern macht sich klar auch in der Wahl des Namens der Kellerei. Der Ausdruck "le cantorie" kommt direkt aus dem lokalen Dialekt und - nach den Alten der Gegend - stammt er aus dem ständigen Gesang der Zikaden, die den Hügel während der Zeit der Weinlese beleben.

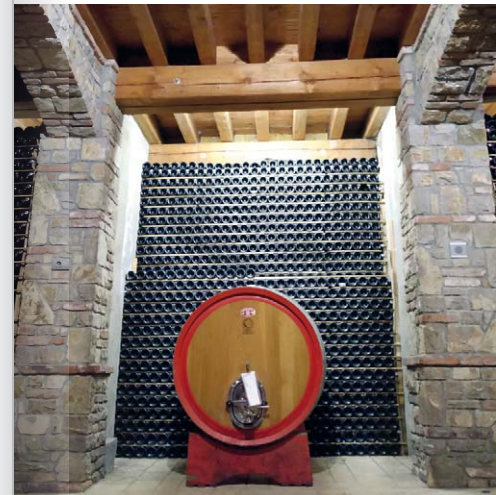
Die süße Erinnerung an die Vergangenheit trifft aber im Unternehmen auch einen starken Fokus auf Modernität, Innovation und Funktionalität. Eine neue Organisation, neue Räume und neue Produktionstechniken werden harmonisch in eine Burg aus dem 18. Jahrhundert eingefügt und schaffen einen stimmungsvollen Rahmen.

Die erfolgreiche Vereinigung dieser beiden Instanzen wird in derselben Struktur konkretisiert. Sie besteht aus lokalem Stein, der direkt aus dem Hügel gewonnen wurde, um die Förderung des Gebietes und die ökologische Nachhaltigkeit zu unterstützen.





LA CANTINA//DIE KELLEREI



LA CANTINA

La produzione annua de Le Cantorie raggiunge attualmente le 75.000 bottiglie, ottenute esclusivamente attraverso la lavorazione diretta di sole uve provenienti da vigneti di proprietà. La gamma di vini Franciacorta proposta dalla nostra cantina comprende solo vini millesimati, che vantano periodi di affinamento di almeno trenta mesi, un tempo di gran lunga superiore a quello imposto dal disciplinare di produzione DOCG. Non solo Franciacorta, però: il rilancio e la valorizzazione dei rossi tipici della zona ha un ruolo di primo piano nella nostra produzione, che include pregiate riserve. Quelli prodotti dalla famiglia Bontempi sono vini che vanno assaporati e dolcemente ascoltati. Dal bicchiere, gli inconfondibili aromi sprigionati dalla forza della terra vi sussurreranno; lasciatevi trasportare dalla fantasia nei luoghi dove vorranno condurvi: là troverete armonie di profumi e sensazioni che vi canteranno la storia delle nostre vigne.

DIE KELLEREI

Die jährliche Produktion von Le Cantorie erreicht 75.000 Flaschen, die ausschließlich durch die direkte Verarbeitung von Trauben aus unseren eigenen Weinbergen gewonnen werden.

Das Angebot an Franciacorta-Weinen unserer Kellerei enthält nur Jahrgangsweine, die eine lange Verfeinerungszeit von mindestens dreißig Monaten haben, eine Zeit, die viel länger ist als die der DOCG-Produktionsregeln. Nicht nur Franciacorta allerdings: Die Förderung der für die Region typischen Rotweine spielt eine führende Rolle in unserer Produktion, die auch wertvolle Reserven einschließt.

Die Weine der Familie Bontempi müssen genau probiert sanft zugehört werden. Aus dem Glas flüstern in Ihres Ohr die unverkennbaren Aromen, die von der Kraft der Erde freigesetzt werden; lassen Sie sich von Ihrer Phantasie an die Orte versetzen, an die sie Sie führen wollen: Dort finden Sie Harmonien von Gerüchen und Empfindungen, die die Geschichte unserer Weinberge singen werden.





UN NUOVO SPIRITO NELLE **FORME**
EIN NEUER GEIST IN DEN **FORMEN**





FRANCIACORTA D.O.C.G. SATEN "ARMONIA"



Setosità, finezza ed eleganza: queste sono le caratteristiche principali del nostro Saten. Il suo profumo intenso e fruttato, con sfumature di crosta di pane, ed il suo gusto pieno, ma allo stesso tempo soave e fresco, saranno certamente amati dagli estimatori più esigenti. Il segreto di questo vino – prodotto unicamente in Franciacorta e da sole uve Chardonnay – è il lungo periodo di affinamento: le bottiglie di Saten trascorrono ben 36 mesi sui propri lieviti, un anno in più rispetto alle tempistiche minime indicate dal disciplinare.

La pressione inferiore in bottiglia (5 atmosfere), inoltre, conferisce a questo vino a un perlage finissimo e cremoso, capace di risvegliare vere e proprie "emozioni del gusto", ottenute grazie ad una sapiente vinificazione che vede un 10% del mosto base fermentato e affinato in piccole botti di rovere per tre mesi.

Adatto come aperitivo e per abbinamenti a tutto pasto.

Seidigkeit, Feinheit und Eleganz: Das sind die Hauptmerkmale unserer Saten. Sein intensiver und fruchtiger Duft, mit Nuancen von Brotkruste und seinem vollen Geschmack, gleichzeitig süß und frisch, wird sicherlich von den anspruchsvollsten Kennern geliebt werden. Das Geheimnis dieses Weins – nur in Franciacorta und nur aus Chardonnay-Trauben hergestellt – ist die lange Verfeinerungszeit: Die Flaschen von Saten verbringen 36 Monate auf ihren Hefen, ein Jahr länger als die in der Spezifikation angegebenen Mindestzeiten.

Der niedrigere Druck in der Flasche (5 Atmosphären) verleiht diesem Wein außerdem eine sehr feine und cremige Perlage, die echte "Emotionen des Geschmacks" wecken kann. Sie werden dank einer weisen Vinifikation gewonnen, die eine Vergärung der 10% der Most von Monate in kleinen Eichenfässern vorsieht.

Geeignet als Aperitif und zur Begleitung der ganzen Mahlzeit.



FRANCIACORTA D.O.C.G. BRUT "ARMONIA"



Le Cantorie si impegna da sempre nella vinificazione di Franciacorta di grande qualità. Per questo il suo Brut vanta affinamenti minimi di 30 mesi, ben 12 mesi in più dei 18 imposti dal disciplinare Franciacorta. Il tempo passato sui lieviti risveglia nel vino inedite armonie, tutte da sperimentare.

Questo Franciacorta è ottenuto con metodo classico da selezionatissime uve Chardonnay (80%) e Pinot nero (20%), e raccoglie in sé tutte le caratteristiche del territorio. È un prodotto complesso e allo stesso tempo fragrante, sapido e minerale, con un perlage finissimo e profumi fruttati e di lievito, eleganti e raffinati al palato.

Un bollicine ottimo come aperitivo, ma capace di accompagnare in modo eccellente anche l'intero pasto.

Le Cantorie setzt sich seit jeher in der Vinifikation von Franciacorta von hoher Qualität ein. Aus diesem Grund weist der Brut eine Mindestverfeinerungszeit von 30 Monaten auf, 12 Monate mehr als die 18, die durch die Franciacorta-Verordnung vorgeschrieben sind. Die Zeit auf den Hefen weckt neue Harmonien in diesem Wein, alle zu erleben.

Diese Franciacorta wird nach der klassischen Methode aus ausgewählten Chardonnay- (80%) und Pinot Noir-Trauben (20%) gewonnen und vereint alle die Merkmale des Gebietes. Es ist ein komplexes Produkt: wohlriechend, würzig und mineralisch, mit einer sehr feinen Perlage und fruchtigen und heftigen Aromen, elegant und raffiniert am Gaumen.

Es ist ein exzellenter Schaumwein, der als Aperitif geeignet ist, aber auch in der Lage, die ganze Mahlzeit sehr gut zu begleiten.





FRANCIACORTA D.O.C.G. ROSÉ "ROSI DELLE MARGHERITE"



Da sole uve Pinot nero, coltivate al culmine della collina di Gussago denominata La Cudola – a 300 metri di altitudine – nasce il nostro Rosé, metodo classico dedicato alla nonna materna Rosi, che ha lasciato nella famiglia Bontempi una forte impronta. Grazie all'esposizione favorevole, le uve vengono vendemmiate nella prima metà del mese di agosto e poi vinificate; in questa fase il mosto, lasciato a contatto con le proprie bucce per circa dieci ore, acquisisce il caratteristico colore rosa, con sfumature ramate. In seguito, circa sette mesi dopo la vendemmia, il vino viene imbottigliato con l'aggiunta di lieviti selezionati e lasciato ad affinare sui propri lieviti per circa 30 mesi. Un vino strutturato e dal gusto deciso, pieno e accattivante, donato dalle uve Pinot nero in purezza. Ha un profumo intenso e seducente di rosa, piccoli frutti rossi e fragola che si abbina perfettamente sia a piatti di carne che a piatti di pesce, in particolare ai crostacei.

Unser Rosé kommt nur aus den Pinot Noir-Trauben, die auf der Spitze des Hügels von Gussago La Cudola – 300 Meter über dem Meeresspiegel – angebaut wurden. Das ist eine klassische Methode, die unserer Großmutter Rosi gewidmet ist, die die Familie Bontempi stark geprägt hat. Dank der günstigen Lage werden die Trauben in der ersten Augushälfte geerntet und dann vinifiziert; in dieser Phase bekommt der Most, der etwa zehn Stunden lang mit seinen Schalen in Kontakt blieb, seine charakteristische rosa Farbe mit kupferrot Nuancen. Danach, etwa sieben Monate nach der Lese, wird der Wein mit dem Zusatz ausgewählter Hefen abgefüllt und für etwa 30 Monate in Verfeinerung gelagert. Ein strukturierter Wein, mit einem kräftigen, vollen und einnehmenden Geschmack, der von den Pinot Noir-Trauben in Reinheit gegeben ist. Er hat einen intensiven und verführerischen Duft nach Rose, kleinen roten Früchten und Erdbeeren, der sowohl zu Fleischgerichten als auch zu Fischgerichten, insbesondere zu Meeresfrüchten, passt.



FRANCIACORTA D.O.C.G. "ARMONIA" RISERVA PAS DOSÉ



Solo in annate particolarmente eccezionali nasce il fiore all'occhiello dell'azienda: il Pas Dosé Riserva. Questo vino, infatti, non viene prodotto ad ogni vendemmia: l'enologo, Elisabetta, attende con pazienza l'annata meritevole, dotata di pregio e finezza tali da poter dar vita a questo Franciacorta importante. Un 10% del mosto selezionato viene fatto fermentare in barrique e ivi lasciato per un minimo di tre mesi, in bâtonnage sulle proprie fecce nobili; poi, dopo la presa di spuma, affronta un lungo affinamento, che va da 60 a 72 mesi. La mancata aggiunta della liqueur d'expédition fa sì che nel bicchiere si ritrovi tutta la purezza e l'eleganza del vino base Franciacorta caratteristico della zona di Gussago. Il carattere forte e deciso di questa riserva non scalfisce la sua grande eleganza, che si manifesta attraverso un perlage fine e delicato, un colore giallo dorato e un profumo spiccato di lieviti, crosta di pane e frutta matura. Ha un gusto molto persistente, che mantiene, però, una freschezza e mineralità incredibili.

Nur in besonders außergewöhnlichen Jahrgängen entsteht der Spitzenwein des Unternehmens: Pas Dosé Riserva. Dieser Wein wird nicht bei jeder Lese hergestellt: Der Önologin, Elisabetta, wartet geduldig auf den verdienten Jahrgang, mit einem solchen Wert und einer solchen Finesse, dass er diesen wichtigen Franciacorta ins Leben rufen kann. Ein 10% der Most bleibt in Barriques für mindestens drei Monate in Bâtonnage auf seinem edlen Bodensatz. Dann, nach der Schaumbildung, macht er eine lange Verfeinerungszeit von 60-72 Monaten. Das Fehlen des Zusatzes der Liqueur d'expédition bedeutet, dass Sie im Glas die ganze Reinheit und Eleganz des Franciacorta-Basisweins finden können, der für das Gebiet von Gussago charakteristisch ist. Der starke und entscheidende Charakter dieser Reserve verletzt nicht ihre große Eleganz, die sich in einer feinen und zarten Perlage, einer goldgelben Farbe und einem starken Duft von Hefen, Brotkruste und reifen Früchten manifestiert. Er hat einen sehr anhaltenden Geschmack, der jedoch unglaubliche Frische und Mineralität bewahrt.





"ROSSOGIULIA" CELLATICA SUPERIORE D.O.C. RISERVA



Barbera, Marzemino, Incrocio Terzi e Schiava gentile sono i vitigni principali di questo importante rosso riserva de Le Cantorie. Prodotto da vigne di quasi quarant'anni, coltivate ancora a pergola trentina, presenta un colore rosso rubino carico, un profumo vinoso e fruttato di sottobosco, tipico; un gusto rotondo e pulito, che mantiene però freschezza e tannicità gentile, sinonimo di eleganza. La sua persistenza saprà sorprendervi. Una piccola, ma storica DOC bresciana, il Cellatica, che si esprime perfettamente nelle bottiglie del nostro "Rossogiulia". Sono solo tre le cantine che producono questo vino prezioso e unico al mondo. Questa riserva, dagli aromi energici e marcati, viene fatto affinare per 18 mesi in barrique di rovere francese. Inappellabili sono i suoi abbinamenti con piatti di carne della tradizione locale ed è anche lo sposo ideale per i formaggi tipici.

Barbera, Marzemino, Incrocio Terzi und Schiava Gentile sind die Haupttraubensorten dieser wichtigen roten Auslese von Le Cantorie. Hergestellt aus Weinbergen von fast vierzig Jahren, noch mit Pergola Trentina System kultiviert, hat Rossogiulia eine tiefe rubinrote Farbe, einen weinigen und fruchtigen Duft nach Unterholz, einen runden und sauberen Geschmack, der aber Frische und Tanninhaltigkeit bewahrt, Synonyme für Eleganz. Seine Anhaltigkeit wird Sie überraschen. Ein kleines, aber historisches DOC aus Brescia, die Cellatica, das sich in den Flaschen unserer Rossogiulia perfekt ausdrückt. Nur drei Kellereien produzieren diesen kostbaren und einzigartigen Wein.

Diese Auslese, sie durch kräftigen und ausgeprägten Aromen charakterisiert ist, wird 18 Monate lang in französischen Eichenfässern gelagert. Dieser Wein ist der ideale Partner für traditionelle Fleischgerichte, aber auch für typische Käsesorten.



"BALENC" I.G.T. SEBINO RISERVA



Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc: il nostro Balenc è decisamente il Signore de Le Cantorie.

Questo vino è dedicato al nonno paterno, Luigi, il cui soprannome era, appunto, "Balenc" (dal dialetto locale "balencare", ossia barcollare).

La vendemmia tardiva e gli appassimenti in pianta delle uve Cabernet lasciano traccia in questo vino strutturato e corposo, che viene vinificato con macerazione sulle bucce per più di un mese e poi fatto affinare in piccole botti di rovere francese per un massimo di 24 mesi. Successivamente, trascorre altri 12 mesi in bottiglia, in modo da raggiungere un equilibrio perfetto.

Un profumo speziato e complesso, con sentori di frutti rossi come ciliegia, mora, ed ancora susina: un trionfo di aromi, armonizzato da una persistenza incredibilmente lunga. È un vino che, assaporandolo, va ascoltato: le sue note vibranti risveglieranno nel teatro del vostro palato intense emozioni. Perfetto in abbinamento a piatti importanti e corposi.

Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc: Unser Balenc ist zweifellos der Herr von Le Cantorie. Dieser Wein ist dem Großvater Luigi, gewidmet, dessen Spitzname eigentlich "Balenc" war (vom lokalen Dialekt "balencare", das heißt schwanken). Die späte Ernte und die Trocknung der Cabernet-Trauben am Weinstock hinterlassen ihre Spuren in diesem strukturierten und körperreichen Wein, der mehr als einen Monat lang in Mazeration auf den Schalen verbringt und in kleinen französischen Eichenfässern für maximal 24 Monate ablagert. Danach rührt er noch 12 Monate in der Flasche aus, um eine perfekte Balance zu erreichen. Ein würziger und komplexer Duft mit Noten von roten Früchten wie Kirsche, Brombeere und Pflaume: ein Triumph von Aromen, der durch eine unglaublich lange Persistenz. Harmonisiert wird. Es ist ein Wein, der beim Auskosten gehört werden sollte: Seine lebendigen Noten werden intensive Emotionen im Theater Ihres Gaumen wecken.

Perfekt in Kombination mit wichtigen und körperreichen Gerichten.





CURTEFRANCA ROSSO DOC



Ottenuto da uve Cabernet Franc e Sauvignon, Merlot, Barbera e Nebbiolo, è il Curtefranca rosso proposto da Le Cantorie.

Un classico quotidiano, ma che, grazie alle sue caratteristiche complesse e all'affinamento di dodici mesi in barrique, può essere annoverato tra le riserve.

È un vino che dichiara apertamente le sue origini della zona est della Franciacorta con un colore rosso rubino e con un profumo piacevole e di buona persistenza, che ispira sentori di sottobosco.

Possiede un gusto rotondo, che mantiene note di giovinezza e lo rende adatto per abbinamenti a primi piatti asciutti e alle carni rosse.

Aus Cabernet Franc und Sauvignon, Merlot, Barbera und Nebbiolo Trauben gewonnen, ist dieser Wein der roten Curtefranca, der Le Cantorie vorschlägt.

Ein klassischer Tageswein, der – aufgrund seiner komplexen Eigenschaften und der zwölfmonatigen Lagerung im Barrique – jedoch zu den Auslesen gezählt werden kann.

Es handelt sich um einen Wein, der offen sein Ursprung aus dem östlichen Rand der Franciacorta erklärt, mit einer rubinroten Farbe und einem angenehmen Duft von guter Anhaltigkeit, die Nuance von Unterholz inspiriert. Er hat einen runden Geschmack, der jungen Noten bewahrt und ihn für die Kombination mit Nudelgerichten und rotem Fleisch geeignet macht.



"CORO NERO" VINO ROSSO DA UVE PASSITE



Da un travolgente e vitale desiderio di sperimentazione nasce Coro Nero, un vino pregiato e tutt'altro che ordinario. All'origine di questo gioiello – che la cantina propone una volta ogni dieci anni e in edizione limitata – c'è un'accurata selezione di uvaggi provenienti da ben dieci annate differenti, che rende questo vino unico.

Le uve che lo compongono – Barbera, Marzemino, Cabernet Sauvignon e Moscato di Scanzo – provengono dalle terrazze dei vigneti collinari di altitudine più elevata della famiglia Bontempi. Queste vengono fatte appassire prima in pianta e poi in cassetta per circa 2 mesi. In seguito, parte del vino ottenuto viene affinato in piccole barrique di rovere, per poi essere destinato a pochissime bottiglie numerate da 0.50 lt.

Coro Nero è un rosso riserva in grado di coniugare forza ed eleganza, esaltando la densità e la ricchezza aromatica con una leggera dolcezza gustativa, netta e rotonda. Un vino tradizionale ed insieme innovativo.

Aus einem lebhaften Wunsch nach Experimentieren kommt Coro Nero, ein feiner und außergewöhnlicher Wein. Am Ursprung dieses Juwels – das die Kellerei nur einmal alle zehn Jahre und in limitierter Auflage anbietet – steht eine sorgfältige Auswahl an Trauben aus zehn verschiedenen Jahrgänge. Das macht diesen Wein einzigartig.

Die Trauben, aus denen es besteht – Barbera, Marzemino, Cabernet Sauvignon und Moscato di Scanzo – stammen aus den Terrassen der höchsten Weinberge der Familie Bontempi. Diese werden zuerst in der Pflanze und dann in Kästen für ca. 2 Monate trocknen gelassen. Danach wird ein Teil des gewonnenen Weins in kleinen Eichenfässern gereift und anschließend für einige nummerierte Flaschen von 0,50 l bestimmt.

Coro Nero ist eine rote Auslese, die Stärke und Eleganz vereint. Sie unterstreicht Dichte und aromatischen Reichtum mit einem süßen, sauberen und runden Geschmack. Ein traditioneller und gleichzeitig innovativer Wein.





EVENTI E DEGUSTAZIONI: UNA CANTINA SEMPRE APERTA

Passione, per la nostra azienda, significa anche condivisione.

Per questo, durante tutto l'arco dell'anno, promuoviamo una serie di eventi che si propongono di condividere con gli appassionati l'essenza e la magia della Franciacorta.

Da non perdere anche l'occasione di scoprire da vicino l'entusiasmo e la dedizione che accompagnano la nostra produzione dalla vite alla bottiglia. Ogni fine settimana la cantina resta aperta, su prenotazione, per visite guidate e degustazioni dei nostri vini, che, abbinati a salumi, formaggi e prodotti tipici, regaleranno al vostro palato note di inconfondibile armonia.

Erika, Elisabetta e Maria sono pronte ad accogliervi e raccontarvi in prima persona la storia di una cantina tutta al femminile.

Le Cantorie è anche la location perfetta per i tuoi eventi: organizziamo matrimoni, meeting e cene aziendali e qualsiasi altro evento per celebrare occasioni speciali.

Scopri tutte le nostre proposte visitando il nostro sito e i nostri canali social.

FÜR UNSER UNTERNEHMEN BEDEUTET LEIDENSCHAFT AUCH TEILEN.

Aus diesem Grund fördern wir das ganze Jahr eine Reihe von Veranstaltungen, die darauf abzielen, den Bewunderern des guten Weines die Essenz und Magie der Franciacorta näher zu bringen. Verlieren Sie nicht die Gelegenheit, die Begeisterung und das Engagement hautnah zu erleben, die unsere Produktion von der Rebe bis zur Flasche begleitet. Jedes Wochenende ist die Keller auf Reservierung für Führungen und Degustationen unserer Weine geöffnet, die in Kombination mit Fleisch, Käse und lokalen Produkten Ihrem Gaumen eine unverwechselbare Harmonie verleihen.

Erika, Elisabetta und Maria sind bereit, Sie zu empfangen und Ihnen in eigener Person die Geschichte einer rein weiblichen Kellerei zu erzählen. Le Cantorie ist auch der perfekte Ort für Ihre Veranstaltungen: Wir organisieren Hochzeiten, Tagungen und Geschäftsessen und jede andere Veranstaltung, um Ihre besondere Gelegenheiten zu feiern.

Entdecken Sie alle unsere Vorschläge, indem Sie unsere Website und unsere sozialen Kanäle besuchen.



www.lecantorie.com



FACEBOOK: [Le Cantorie](#)



INSTAGRAM: [@lecantorie](#)



TRIPADVISOR: [Le Cantorie](#)



EVENTI / EVENTS





LA FAMIGLIA BONTEMPI

La famiglia Bontempi segue passo dopo passo l'intero processo di produzione del vino, dalla vendemmia alla selezione delle uve, dalla vinificazione all'imbottigliamento, tenendo ben a mente la tradizione iniziata da Luigi Bontempi, il cui amore per il territorio ha ispirato la nascita di questa nuova realtà vitivinicola.

Responsabile della produzione: Elisabetta Bontempi
Enologo: Dott. Alessandro Santini
Agronomo: Dott. Roberto Messedaglia

LA TRADIZIONE CONTINUA...

DIE FAMILIE BONTEMPI

Die Familie Bontempi folgt Schritt für Schritt die ganze Produktion ihres Weines, von Weinlese bis Traubenauswahl, von Vinifikation bis Abfüllung. Sie behalten im Gedächtnis die Lehre von Luigi Bontempi, dessen Liebe zum Land dieser Weinbaurealität inspiriert hat.

Verantwortliche für die Weinproduktion: Elisabetta Bontempi
Önologe: Dr. Alessandro Santini
Agronom: Dr. Roberto Messedaglia

DIE TRADITION LEBT FORT...



LE CANTORIÈ AZIENDA VITIVINICOLA

Via Castello di Casaglio, 25
25064 - Gussago (BS) Italia
tel. +39 030 2523723
info@lacantorie.com
www.lecantorie.com

seguici su:   

