



LE CANTORÌE

 Franciacorta



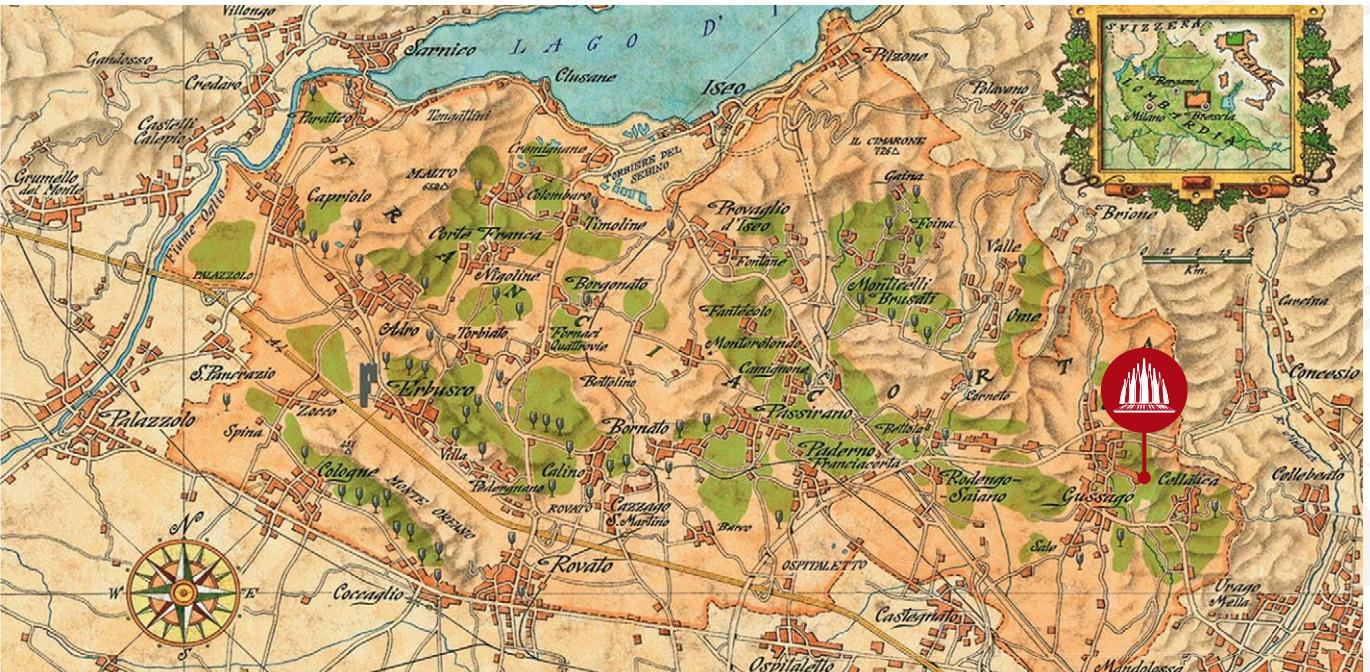


PASSIONE  
TRADIZIONE  
INNOVAZIONE



LE CANTORIÈ  
 Franciacorta





## AL MARGINE EST DELLA FRANCIACORTA

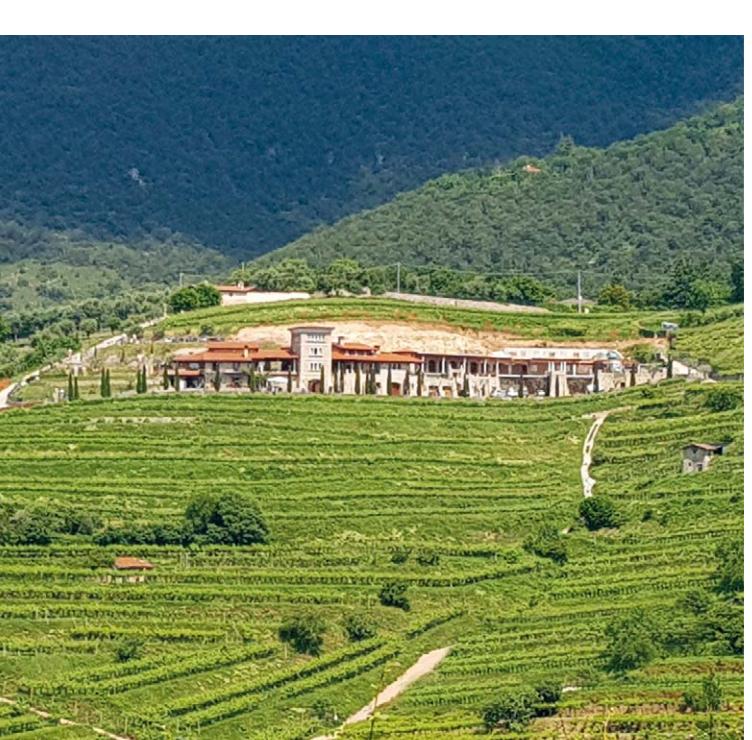
Arroccata al culmine della collina di Casaglio di Gussago, immersa in una splendida vallata fatta di terrazzamenti che sembrano dipinti, sorge Le Cantorie, azienda vitivinicola a conduzione familiare che ha fatto della propria ubicazione al confine orientale della Franciacorta la propria bandiera.

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.

## ON THE EASTERN BORDER OF FRANCIACORTA

Family-run winery that has made of its location on the eastern border of Franciacorta its heart and soul, Le Cantorie rises on top of the hill of Casaglio in Gussago, surrounded by a beautiful valley made of terraces that seem painted.

The peculiar conformation of the hilly territory – characterized by steep and exposed slopes and by a limy, clayey and rocky soil – gives to the grapes cultivated by the Bontempi family minerality, freshness and flavour, perfect features for sparkling wines. The ventilated and dry area, then, is ideal for the production of high quality red wines, which need late harvests.



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.

The 12 hectares of vineyards owned by the company, cultivated with care and passion, rise entirely along the terraced and steep slopes of the hills between Gussago and Cellatica and enjoy a favourable exposure.



VIGNETI // VINEYARDS



## 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.

## A FAMILY PASSION

The love for the land, for the vine and for its products has accompanied the Bontempi family for generations. The figure of the grandfather Luigi Bontempi, nicknamed "Balenc" (staggering in local dialect) since he was a child, was undoubtedly the very first inspiration for the birth of this new winemaking reality. He transmitted his care and passion for the vineyard to his son Emiliano, who, with the strong support of his wife Maria – owner of the company – and the fresh enthusiasm of his daughters Erika and Elisabetta – production manager –, has carried out the realization of an ambitious project that continues to smell like home.



EMILIANO



MARIA



ELISABETTA  
GIANLUCA - ERIKA



## 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.

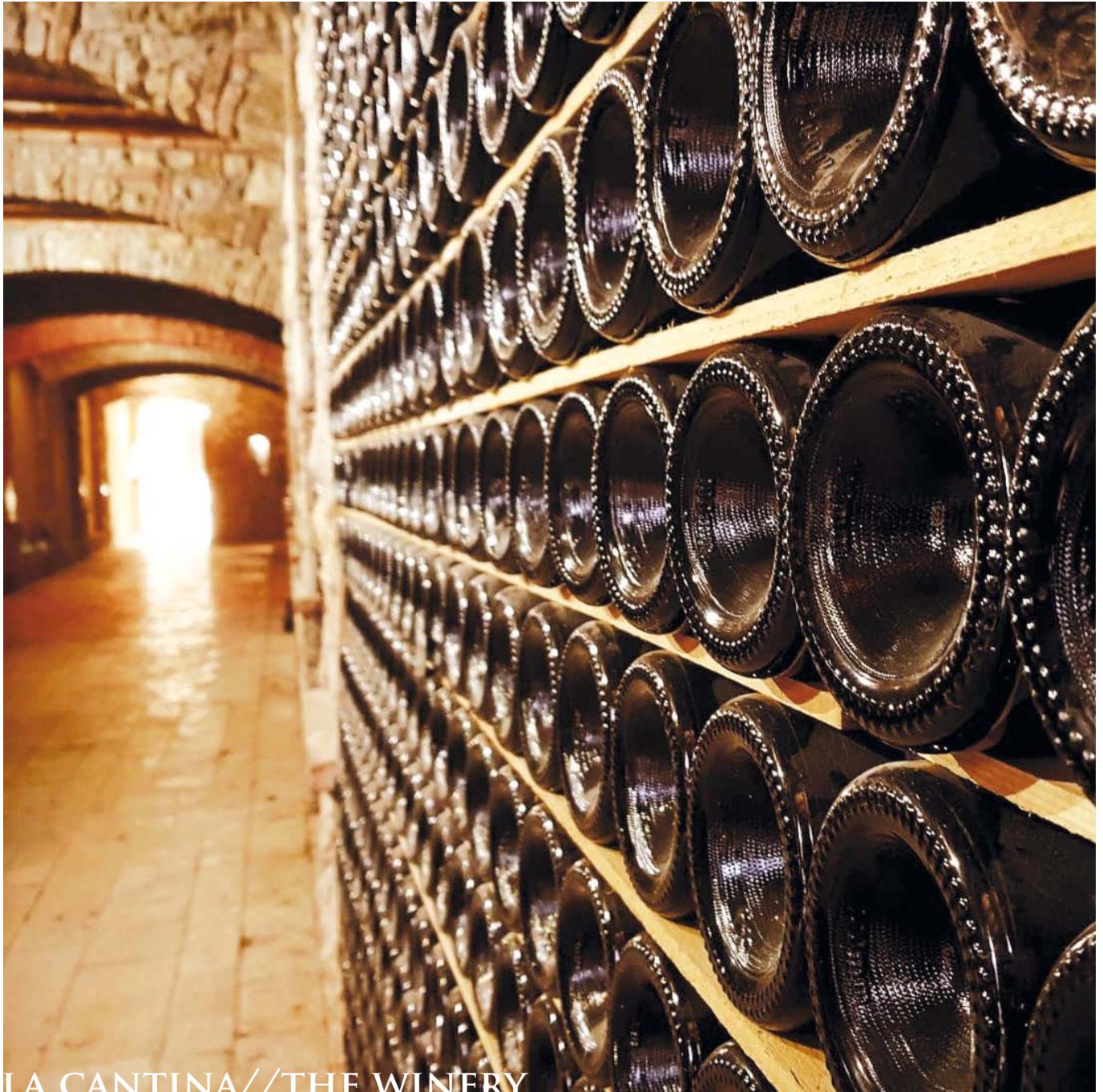
## TRADITION MEETS INNOVATION: OUR PHILOSOPHY

The strong connection to the most genuine local tradition and to the territory is not only evident from the family history, but it emerges also from the choice of the name of the winery. The expression «le cantorie» comes directly from the local dialect and, according to the local elders, derives from the endless singing of the cicadas that animates the hill during the harvest period.

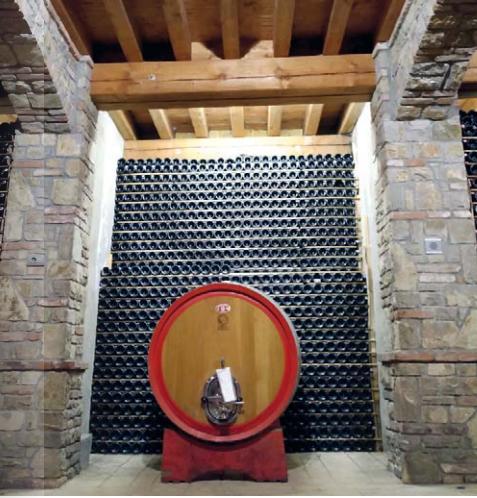
The sweet memory of the past, however, meets in the company a strong interest in modernity, innovation and functionality. New organization, new spaces and new production techniques are harmoniously integrated in what appears to be an eighteenth-century castle, creating an evocative framework.

The successful union of these two instances is reflected in the structure, made with local stone extracted directly from the hill, with a view to the promotion of territory and of eco-sustainability, that contributes to build our identity.





LA CANTINA//THE WINERY



## 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.

## THE WINERY

The annual production of Le Cantorie currently reaches 75,000 bottles, obtained exclusively through the direct processing of grapes from our own vineyards. The range of Franciacorta wines offered by our winery includes only vintage wines, which boast long aging periods of at least thirty months, a time much longer than the one imposed by the DOCG production rules. Not only Franciacorta, anyway: the promotion of the reds wine typical of the area has a leading role in our production, which includes valuable reserves. Those produced by the Bontempi family are wines that should be carefully tasted and gently listened to. From the glass, the unmistakable aromas released by the strength of the earth will whisper in your ear; let your imagination take you to the places where they want to lead you: there you will find harmonies of scents and sensations that will sing the history of our vineyards.





UN NUOVO SPIRITO NELLE **FORME**  
A NEW SPIRIT IN **SHAPES**





## 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.

Silkiness, finesse and elegance: these are the main characteristics of our Saten. The most demanding connoisseurs will certainly love its intense and fruity scent, with nuances of bread crust, and its full taste, sweet and fresh at the same time. The secret of this wine – produced only in Franciacorta and only from Chardonnay grapes – is the long ageing period: the bottles of Saten spend 36 months on their yeasts, one year longer than the minimum time indicated in the procedural guideline.

The lower pressure in the bottle (5 atmospheres), moreover, gives this wine a very fine and creamy perlage, capable of awakening real "emotions of taste", obtained thanks to a masterly vinification process which sees 10% of the base must fermented and aged in small oak barrels for three months.

Suitable as an appetizer but also with the whole meal.

## 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, saporito 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 has always been focused on the production of Franciacorta wines of great quality.

For this reason, its Brut boasts minimum refinements of 30 months, 12 months more than the 18 imposed by the Franciacorta specification. The time spent on the yeasts awakens in the wine new harmonies, all to be experienced.

This Franciacorta is obtained with classic method from selected Chardonnay (80%) and Pinot noir (20%) grapes, and it gathers all the characteristics of the territory. It is a complex product: fragrant, savoury and mineral, with a very thin perlage, and fragrances of fruits and yeast, elegant and refined on the palate.

It is an excellent sparkling wine, suitable as appetizer but also for the whole meal.





## 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.

Our Rosé comes exclusively from Pinot noir grapes, grown at the top of the hill of Gussago named La Cudola - 300 meters high. It is a classic method dedicated to the maternal grandmother Rosi, which left a strong mark in the Bontempi family. Thanks to the favourable exposure, the grapes are harvested in the first half of August and then vinified; in this phase the must, left in contact with its skins for about ten hours, acquires its characteristic pink colour, with copper nuances. Afterwards, about seven months after the harvest, the wine is bottled with the addition of selected yeasts and left in refinement for about 30 months.

A structured wine, with a strong, full and captivating taste, given by the employment Pinot Noir grapes only. It has an intense and tempting scent of rose, small red fruits and strawberry, that matches perfectly with both meat and fish dishes, especially with shellfish.



## 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 per 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'expedition 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 spiccatto di lieviti, crosta di pane e frutta matura. Ha un gusto molto persistente, che mantiene, però, una freschezza e mineralità incredibili.

Only in particularly exceptional years does the company's flagship wine come into being: Pas Dosé Riserva. This wine is not produced at every harvest: the oenologist, Elisabetta, waits patiently for the deserving vintage, with value and finesse capable of giving birth to this important Franciacorta. A 10% of the selected must is fermented in barriques and left there for a minimum of three months, in bâtonnage on its noble lees; then, after the second fermentation, faces a long ageing period, ranging from 60 to 72 months. The lack of the addition of the liqueur d'expedition means that in the glass all the purity and the elegance of the Franciacorta base wine of Gussago can be found. The strong and clear character of this reserve does not affect its great elegance, which reveals itself through a fine and delicate perlage, a golden yellow colour and a strong scent of yeasts, bread crust and ripe fruit. It has a very persistent taste, which maintains, however, an incredible freshness and minerality.





## "ROSSO GIULIA" 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 "Rossoglia". 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 and Schiava gentile are the main grape varieties of this important red reserve of Le Cantorie.

Produced from vineyards of almost forty years, still cultivated with pergola trentina system, it has a deep ruby red colour, a vinous and fruity scent of undergrowth, and a round and clean taste, that maintains, however, freshness and a gentle tannicity, synonymous with elegance. Its persistence will surprise you. A small, but historical DOC from Brescia, the Cellatica, which expresses itself perfectly in the bottles of our Rossoglia. Only three wineries produce this precious and unique wine.

This reserve, with its strong and marked aromas, is aged for 18 months in French oak barrels.

Its matches with traditional meat dishes are flawless, as well as the ones with typical cheeses.

## "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 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 vibrano risvegliando nel teatro del vostro palato intense emozioni. Perfetto in abbinamento a piatti importanti e corposi.

Merlot, Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc: our Balenc is definitely the Lord of Le Cantorie. This wine is named after the paternal grandfather, Luigi, whose nickname was "Balenc" (from local dialect "balencare", that is staggering). The late harvest and the drying on the vine of the Cabernet grapes leave their mark on this structured and full-bodied wine, which is vinified through a process of maceration on the skins for more than a month and aged in small French oak barrels for a maximum of 24 months. Then, it spends other 12 months in the bottle, in order to achieve perfect balance. A spicy and complex bouquet, with scents of red fruits such as cherry, blackberry and plum: a triumph of aromas, harmonized by an incredibly long persistence. It is a wine that, while tasting it, should be listened to: its vibrant notes will awaken intense emotions in the theatre of your palate. It is perfect in combination with important and full-bodied dishes.



## 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.

Obtained from Cabernet Franc and Sauvignon, Merlot, Barbera and Nebbiolo grapes, this is the red Curtefranca proposed by Le Cantorie. A classic daily wine, which, thanks to its complex characteristics and twelve months of ageing in barrique, can be included among the reserves.

It is a wine that openly declares its origins from the eastern border of Franciacorta, with a ruby red colour and a pleasant perfume of good persistence, which inspires scents of undergrowth.

It has a round taste, which maintains notes of youth and makes it suitable for matching with pasta dishes and red meat.

## "CORO NERO" VINO ROSSO DA UVE PASSITE

Da un travolente 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.



From a vital desire for experimentation comes Coro Nero, a refined and definitely extraordinary wine. At the origin of this jewel – which the winery proposes only once in ten years and in limited edition – there is a careful selection of grapes from ten different vintages. This makes this wine unique.

The grapes that make it up – Barbera, Marzemino, Cabernet Sauvignon and Moscato di Scanzo – come from the terraces of the highest hillside vineyards of the Bontempi family. These are left to dry first on the vine and then in small boxes for about 2 months. Afterwards, part of the wine obtained is aged in small oak barrels, and then destined to very few numbered bottles of 0.50 lt.

Coro Nero is a reserve red that combines strength and elegance, enhancing density and aromatic richness with a slightly sweet taste, clean and round. A traditional and at the same time innovative wine.





## 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.

## EVENTS AND TASTINGS: AN ALWAYS-OPEN WINERY

To our company, passion also means sharing.

For this reason, throughout the year, we promote a series of events that aim to share the essence and the magic of Franciacorta with the connoisseurs of good wine.

Do not miss the opportunity to discover closely the enthusiasm and dedication that accompany our production from the vine to the bottle. Every weekend the winery is open, by appointment, for guided tours and tastings of our wines, which, combined with meats, cheese and local products, will give your palate notes of unmistakable harmony.

Erika, Elisabetta and Maria are ready to welcome you and tell you first-hand the story of an all-female winery.

Le Cantorie is also the perfect location for your events: we organize weddings, meetings, business dinners, and any other event to celebrate special occasions.

Discover all our proposals by visiting our website and our social channels.





## 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...

## THE BONTEMPI FAMILY

The Bontempi family follows step by step all the winemaking process, from harvest to grapes selection, from vinification to bottling, bearing in mind the traditions handed down by Luigi Bontempi, whose love for the territory gave birth to this new vinicultural reality.

Responsible of winemaking: Elisabetta Bontempi

Oenologist: Dr. Alessandro Santini

Agronomist: Dr. Roberto Messedaglia

THE TRADITION CONTINUES...



## LE CANTORIE AZIENDA VITIVINICOLA

Via Castello di Casaglio, 25  
25064 - Gussago (BS) Italia

tel. +39 030 2523723

info@lacantorie.com

www.lecantorie.com

segue su:

