Le Cantorìe

Franciacorta

Un Nuovo Spirito nelle Forme

ARMONIA "BRUT"

FRANCIACORTA DOCG

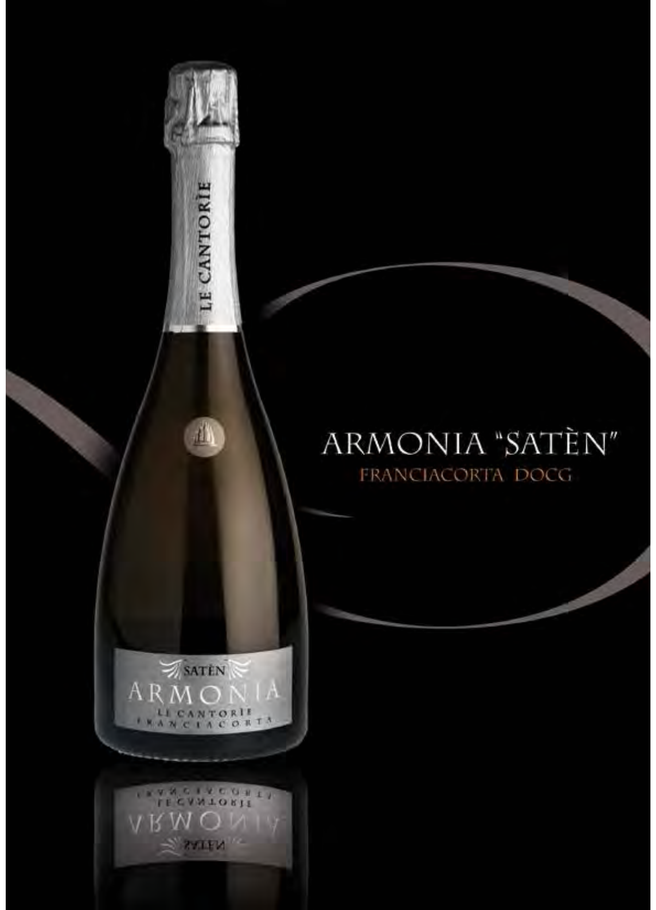
LE CANTORIE
FRANCIACORTA

FRANCIACORTA DOCG BRUT

UVAGGIO:	Chardonnay 80%; Pinot Nero 20%
PROVENIENZA UVE:	Gussago Provincia di Brescia (margine est della Franciacorta)
TIPOLOGIA AREA:	Collinare, 250 – 300 s.l.m. - tutti i vigneti sono gradonati rivolti a sud
TIPOLOGIA TERRENO:	Calcareo – Argilloso
SISTEMA IMPIANTO:	Guyot, Cordone speronato
VENDEMMIA:	seconda metà di agosto con meticolosa selezione dei grappoli in vigna prima della spremitura.
RESA MEDIA PER Ha:	70 ql/ha; 46 hl/ha (resa inferiore del 30% rispetto a quella prevista dal disciplinare)
VINIFICAZIONE:	Il mosto viene ottenuto per pressatura soffice delle uve selezionate e successivamente viene raccolto in vasche d'acciaio, dove avviene la prima fermentazione alcolica controllata mediante basse temperature (15-16 °C) per esaltare i profumi e la finezza del vino. Trascorsi otto mesi dalla vendemmia viene preparata la Cuvée de Le Cantorie e imbottigliata, seguendo scrupolosamente il metodo classico della Franciacorta.
TIRAGGIO:	aprile/ maggio dell'anno successivo alla vendemmia
PERMANENZA SUI LIEVITI:	Per un minimo di 30/36mesi prima della sboccatura.
ATMOSFERE IN BOTTIGLIA:	circa 6 atm
PRODUZIONE:	15.000/18.000 bottiglie
GRADAZIONE ALCOLICA:	13% vol

Le Cantorie Azienda Vinicola impegnata nella vinificazione di Franciacorta di grande qualità propone il suo Brut di immediata comprensione, così da fare accostare il suo attento auditorio a inedite armonie di sensazioni. Questo Franciacorta è ottenuto con metodo classico da selezionatissime uve chardonnay (80%) e pinot nero (20%), affinato sui propri lieviti in bottiglia per un minimo di 30 mesi, raccoglie in sé tutte le caratteristiche del territorio. Il risultato è un prodotto complesso e allo stesso tempo fragrante, con un finissimo perlage e profumi fruttati fini eleganti e raffinati al palato. Bollicine ottimo come aperitivo capace anche di accompagnare in modo eccellente l'intero pasto

Servire a 6-9 °C



ARMONIA "SATÈN"

FRANCIACORTA DOCG

LE CANTORIE
FRANCIACORTA

FRANCIACORTA DOCG SATÈN "ARMONIA"

UVAGGIO:	Chardonnay 100% in purezza
PROVENIENZA UVE:	Gussago Provincia di Brescia (margine est della Franciacorta)
TIPOLOGIA AREA:	Collinare, 250 – 300 s.l.m. - tutti i vigneti sono gradonati rivolti a sud
TIPOLOGIA TERRENO:	Calcareo – Argilloso
SISTEMA IMPIANTO:	Guyot, Cordone speronato
VENDEMMIA:	seconda metà di agosto con meticolosa selezione dei grappoli in vigna prima della spremitura.
RESA MEDIA PER Ha:	70 ql/ha; 46 hl/ha
VINIFICAZIONE:	Il mosto viene ottenuto per pressatura soffice delle uve e successivamente viene raccolto in vasche d'acciaio, dove avviene la prima fermentazione alcolica, controllata mediante basse temperature (15-16 °C) per esaltare i profumi e la finezza del vino. La "cuvèe" de Le Cantorie è ottenuta attraverso la meticolosa miscelazione di vini conservati sia in vasche d'acciaio (80%) che in piccole botti di rovere (20%) per un massimo di 8 mesi.
TIRAGGIO:	aprile/ maggio dell'anno successivo alla vendemmia
PERMANENZA SUI LIEVITI:	30/36 mesi
ATMOSFERE IN BOTTIGLIA:	circa 4 atm
PRODUZIONE:	17.000/ 20.000 bottiglie
GRADAZIONE ALCOLICA:	13% vol

Bollicine ottenute con metodo classico da sole uve Chardonnay, maturate ed affinate sui propri lieviti in bottiglia per almeno 30 mesi. Il suo profumo intenso e fruttato ed il suo gusto pieno e soave sarà certamente amato dagli estimatori più esigenti. La particolare lavorazione consente di ottenere una spuma finissima e cremosa capace di accompagnare le note armoniose che avvolgono il palato : "emozioni del gusto" ottenute grazie ad una sapiente vinificazione che vede buona parte del vino base affinata in piccole botti di rovere. Adatto come aperitivo e per abbinamenti a tutto pasto.

Servire a 6-9 °C

LE CANTORIE
FRANCIACORTA

FRANCIACORTA DOCG ROSÈ "ROSI DELLE MARGHERITE"

UVAGGIO:	Pinot Nero 100%
PROVENIENZA UVE:	Gussago Provincia di Brescia (margine est della Franciacorta)
TIPOLOGIA AREA:	Collinare, 250 – 300 s.l.m.
TIPOLOGIA TERRENO:	Calcareo – Argilloso
SISTEMA IMPIANTO:	Cordone speronato
VENDEMMIA:	prima metà di agosto, con meticolosa selezione dei grappoli in vigna prima della spremitura.
RESA MEDIA PER Ha:	70 ql/ha; 46 hl/ha
VINIFICAZIONE:	l'uva viene vendemmiata a mano in piccole cassette da massimo 17 Kg ciascuna e immediatamente portata in cantina. Successivamente il mosto ottenuto viene lasciato a contatto con le proprie bucce per circa 8 / 10 ore, per estrarre il colore rosato. Dopo circa otto mesi dalla vendemmia il vino viene imbottigliato con l'aggiunta di lieviti selezionati e lasciato ad affinare per circa 24 mesi. In seguito viene eseguito il remouage manuale e quindi la sboccatura con successivo confezionamento.
TIRAGGIO:	aprile / maggio dell'anno successivo alla vendemmia
PERMANENZA SUI LIEVITI:	Per 24 mesi prima della sboccatura.
ATMOSFERE IN BOTTIGLIA:	circa 6 atm
PRODUZIONE:	3.500 bottiglie
GRADAZIONE ALCOLICA:	12.5 % Vol.

Dalle sole uve di Pinot Nero, coltivate sul culmine della collina di Gussago "LA CUDOLA" a 300 metri di altitudine, nasce il nostro Rosè, un 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; il mosto lasciato a contatto con le proprie bucce per circa 1 giorno acquisisce un colore rosa antico ramato. Dopo circa sette mesi dalla vendemmia il vino viene imbottigliato con l'aggiunta di lieviti selezionati e lasciato ad affinare per circa 24 mesi.
Un vino dalla struttura ed un gusto deciso ed accattivante donato dalle uve pinot nero in purezza; ha un profumo intenso e seducente di piccoli frutti rossi che si abbina perfettamente sia a piatti di carne che pesce, in particolare ai crostacei .

Conservare al riparo dalla luce e servirlo a 6-8 °C.

LE CANTORIE
FRANCIACORTA

FRANCIACORTA DOCG PAS DOSÉ RISERVA 2008 "ARMONIA"

UVAGGIO:	80 % Chardonnay 20% pinot nero
PROVENIENZA UVE:	Gussago, Cellatica Provincia di Brescia (margine est della Franciacorta)
TIPOLOGIA AREA:	Collinare, 250 – 300 s.l.m. - tutti i vigneti sono gradonati rivolti a sud
TIPOLOGIA TERRENO:	Calcareo – Argilloso
SISTEMA IMPIANTO:	Guyot, Cordone speronato
VENDEMMIA:	seconda metà di agosto con meticolosa selezione dei grappoli in vigna prima della spremitura.
RESA MEDIA PER Ha:	70 ql/ha; 46 hl/ha
VINIFICAZIONE:	Il mosto viene ottenuto per pressatura soffice delle uve e successivamente viene raccolto in vasche d'acciaio, dove avviene la prima fermentazione alcolica, controllata mediante basse temperature (15-16 °C) per esaltare i profumi e la finezza del vino. La "cuvèe" de Le Cantorie è ottenuta solo nelle annate particolarmente pregiate, attraverso la meticolosa miscelazione di vini conservati sia in vasche d'acciaio (80%) che in piccole botti di rovere (20%) per un massimo di 8 mesi.
TIRAGGIO:	aprile/ maggio dell'anno successivo alla vendemmia
PERMANENZA SUI LIEVITI:	60 mesi
ATMOSFERE IN BOTTIGLIA:	circa 6 atm
PRODUZIONE:	3500 bottiglie
GRADAZIONE ALCOLICA:	13% vol

Dal frutto di annate particolarmente eccezionali nasce il fiore all'occhiello dell'azienda: il PAS DOSÉ 2008 RISERVA. Un vino che non viene prodotto ad ogni vendemmia, infatti l'enologo attende con pazienza l'annata meritevole, con particolare pregio e finezza per poter dar vita a questo Franciacorta importante.
Presentato per la prima volta nel 2012 questa riserva affronta un periodo di 8 mesi di affinamento in barrique di rovere di primo passaggio e ben 60 mesi di permanenza sui propri lieviti. La mancata aggiunta della liqueur d'expedition fan si 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 fanno di questa riserva un vino di grande eleganza con un perlage fine e delicato, un colore giallo dorato, un profumo spiccato di lieviti e crosta di pane finendo così con un gusto raffinato e persistente.
Annate prodotte: 2006 - 2008 - 2009 - 2011
Servire a 8-10° C

LE CANTORIE
FRANCIACORTA

CORO NERO
VINO DA UVE APPASSITE

UVAGGIO:	30% Barbera, 30%Marzemino, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Moscato di scanzo
PROVENIENZA UVE:	Gussago Provincia di Brescia
TIPOLOGIA AREA:	Collinare, 300 s.l.m.
TIPOLOGIA TERRENO:	Calcareo – Argilloso
SISTEMA IMPIANTO:	Cordone speronato
VENDEMMIA:	inizio novembre
RESA MEDIA PER Ha:	40 ql/ha;
VINIFICAZIONE:	Le uve appassite vengono vinificate a Gennaio; parte della massa viene messa ad affinare in barrique per 24 mesi. Poi viene assemblato il tutto e fatto riposare per alto tempo in vasche d'acciaio.
AFFINAMENTO IN BARRIQUE:	24 masi
IMBOTTIGLIAMENTO:	marzo 2015
AFFINAMENTO:	per un minimo di 3 anni
PRODUZIONE:	1000 bottiglie da 0.50 lt numerate
GRADAZIONE ALCOLICA:	15% VOL

Dalla passione e dalla voglia di sperimentare un vino inusuale, di alto pregio nasce CORONERO.
Barbera, Marzemino, Cabernet Sauvignon, e Moscato di Scanzo riescono ad esprimere il massimo perché provenienti dalle terrazze dei vigneti collinari, di altitudine più elevata, della famiglia Bontempi.
L' accurata selezione di uvaggi di varie annate, ha reso questo vino unico, perciò verrà riproposto ogni 10 anni.
Le uve vengono fatte appassire prima in pianta e poi in cassetta per circa 2 mesi. Parte del vino ottenuto, viene affinato in piccole barrique di rovere, per poi essere destinato a pochissime bottiglie da 0.50 lt numerate, in versione limitata.
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.

Servire a 18 °C

LE CANTORIE
FRANCIACORTA

CURTEFRANCA ROSSO DOC

UVAGGIO:	Cabernet Sauvignon 30%; Cabernet Franc 10%; Barbera 20%; Merlot 30%; Nebbiolo 10%
PROVENIENZA UVE:	Gussago Provincia di Brescia (margine est della Franciacorta)
TIPOLOGIA AREA:	Collinare, 250 – 300 s.l.m.
TIPOLOGIA TERRENO:	Calcareo – Argilloso
SISTEMA IMPIANTO:	Guyot, Cordone speronato
VENDEMMIA:	Merlot terza settimana di settembre; Barbera e Nebbiolo prima settimana di ottobre; Cabernet ultima settimana di ottobre, sempre con meticolosa selezione dei grappoli in vigna prima della spremitura.
RESA MEDIA PER Ha:	70 ql/ha; 45 hl/ha
VINIFICAZIONE:	La prima lavorazione avviene in vasche d'acciaio termocondizionate. La fermentazione alcoolica ha una durata complessiva di dieci – dodici giorni, compresa la macerazione a contatto con le bucce.
AFFINAMENTO IN BARRIQUE	12 mesi
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:	per un minimo di 3 mesi
PRODUZIONE:	3.500 bottiglie
GRADAZIONE ALCOLICA:	13 % Vol.

Ottenuto da uve Cabernet Franc e Sauvignon, Merlot, Barbera e Nebbiolo è il Curtefranca Rosso che Le Cantorie propone. E' un vino non complesso, ma che dichiara apertamente le sue origini; da un colore rosso rubino con profumo piacevole di buona persistenza che ispira sentori di sottobosco a un gusto rotondo con note ancora di giovinezza, gradevole alla beva. Un classico quotidiano che si abbina a primi piatti asciutti e alle carni rosse e bianche.

Servire a 16-18 °C

LE CANTORIE
FRANCIACORTA

CELLATICA SUPERIORE DOC "ROSSOGIULIA"

UVAGGIO:	Marzemino 35%; Barbera 35%; Incrocio terzi 20%; Schiava gentile 10%
PROVENIENZA UVE:	Gussago Provincia di Brescia
TIPOLOGIA AREA:	Collinare, 250 – 300 s.l.m
TIPOLOGIA TERRENO:	Calcareo – Argilloso
SISTEMA IMPIANTO:	Guyot, Cordone speronato
VENDEMMIA:	Schiava Gentile settembre; Barbera e Marzemino e Incrocio terzi prima metà di ottobre ottobre; sempre con meticolosa selezione dei grappoli prima della spremitura.
RESA MEDIA PER Ha:	60 ql/ha; 40 hl/ha
VINIFICAZIONE:	La prima lavorazione avviene in vasche d'acciaio termocondizionate. La Fermentazione alcolica ha una durata complessiva di 2 settimane, compresa la maturazione a contatto con le bucce. In seguito alla pressatura viene utilizzato solo il primo vino ottenuto, che essendo più pregiato, viene affinato per 18 mesi in piccole barrique di rovere.
AFFINAMENTO IN BARRIQUE	18 mesi
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:	Per un minimo di 18/20 mesi
PRODUZIONE:	4500 bottiglie
GRADAZIONE ALCOLICA:	14 % vol.

Barbera, Marzemino, Incrocio Terezi e schiava Gentile sono i vitigni principali di questo importante rosso de Le Cantorie. Colore rosso rubino brillante, profumo vinoso e fruttato di sottobosco, tipico; gusto rotondo e pulito, con una morbidezza e persistenza che saprà sorprendervi. Queste le caratteristiche peculiari di "Rossogiulia". La sua D.O.C. "Cellatica Superiore" perfettamente si esprime nella bottiglia, così come viene trasferita in maniera energica dal territorio, alla vite ed infine al grappolo, che caratterizza in modo così marcato gli aromi di questo vino tanto austero quanto affabile. Inappellabili i suoi abbinamenti con piatti di carne provenienti dalla storia locale e sposo ideale per formaggi tipici. Ma sodalizi culinari a parte, Lasciatevi condurre dalla fantasia nei luoghi dove gli aromi sprigionati dalla forza della terra nel bicchiere vorranno condurvi; là troverete armonie di profumi e sensazioni che vi canteranno la storia delle nostre vigne.

Servire a 18°C

LE CANTORIE
FRANCIACORTA

IGT SEBINO "BALENC"

UVAGGIO:	Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 30%, Cabernet Franc 10%
PROVENIENZA UVE:	Gussago Provincia di Brescia
TIPOLOGIA AREA:	Collinare, 250 – 300 s.l.m.
TIPOLOGIA TERRENO:	Calcareo – Argilloso
SISTEMA IMPIANTO:	Guyot, Cordone speronato
VENDEMMIA:	Merlot terza settimana di settembre; Cabernet sauvignon e franc ultima settimana di ottobre, sempre con meticolosa selezione dei grappoli prima della spremitura.
RESA MEDIA PER Ha:	60 ql/ha; 40 hl/ha
VINIFICAZIONE:	La prima lavorazione avviene in vasche d'acciaio termocondizionate. La Fermentazione alcolica ha una durata complessiva di 2 settimane, compresa la macerazione a contatto con le bucce. La massa complessiva viene affinata in piccole botti di rovere dove avviene la fermentazione malolattica. La permanenza totale in barrique raggiunge massimo 24 mesi.
AFFINAMENTO IN BARRIQUE	24 mesi
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:	Per un minimo di 20 mesi
PRODUZIONE:	4.500 bottiglie
GRADAZIONE ALCOLICA:	14 % Vol.

Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc: Balenc è per eccellenza il deciso signore de Le Cantorie. Vino dedicato al nonno paterno il cui soprannome era appunto "Balenc". Struttura e corpo molto ben definiti riconoscibili dall'affinamento in piccole botti di rovere per un massimo di 24 mesi. Da solo un trionfo di aromi, dal profumo speziato, complesso con sentori di frutti rossi quali ciliegia mora ed ancora susina; il tutto aromatizzato da una persistenza incredibilmente lunga. Per darvi solo una vaga idea di quello che potrete trovare nel bicchiere, è un vino che assaporato va ascoltato: note vibrate sempre in perfetta armonia per il teatro del vostro palato. Perfetto per piatti importanti e corposi. Prima di degustare lasciarlo decantare per almeno mezz'ora.

Servire a 18 °C

LE CANTORÌE
FRANCIACORTA

Riconoscimenti

“Le Cantorìe realtà premiata al concorso internazionale di Vinitaly 2011 come miglior cantina della regione Lombardia”

PREMIO MERANO WINE FESTIVAL 2009

PREMIO VINITALY 2009

PREMIO VINITALY 2010

PREMIO VINITALY 2011

PREMIO VINITALY 2011

PREMIO VINITALY 2011

PREMIO VINITALY 2013

PREMIO GUIDA VINI PLUS AIS LOMBARDIA 2013

PREMIO VINITALY 2014

PREMIO VINITALY 2014

PREMIO VINITALY 2015

PREMIO VINITALY 2015

SELEZIONE MERANO WINE FESTIVAL 2013

MAGGIORE RICONOSCIMENTO GUIDA VINI BUONI D'ITALIA

PREMIO CORONA 2014

PREMIO GUIDA VINI PLUS AIS LOMBARDIA 2015

LE CANTORÌE
FRANCIACORTA

Confezioni

LE CANTORÌE
FRANCIACORTA

FRANCIACORTA
&
CAVIALE

Royal Food
Original Italian Caviar

BAULETTO DEGUSTAZIONE

BAULETTO CAVIAR

CORO NERO
VINO ROSSO DA UVE APPASSITE

ART.1000

COFANETTO RISERVA PAS DOSÈ

ART.1001

SCATOLA "CARTONE" CLASSIC

ART. 1002 - SCATOLA BOTTIGLIA MAGNUM
ART. 1003 - BAULETTO 1 BOTTIGLIA 0,75 LT.
ART. 1004 - BAULETTO 2 BOTTIGLIE 0,75 LT.
ART. 1005/2 - SCATOLA "CASETTA" 2 BOTTIGLIE 0,75 LT
ART. 1005/3 - SCATOLA "CASETTA" 3 BOTTIGLIE 0,75 LT

SCATOLA "LA TRADIZIONE" IN LEGNO

ART. 1006 - SCATOLA BOTTIGLIA MAGNUM
ART. 1007 - SCATOLA 2 BOTTIGLIE 0,75 LT.
ART. 1008 - SCATOLA 3 BOTTIGLIE 0,75 LT.
ART. 1009 - SCATOLA 4 BOTTIGLIE 0,75 LT.
ART. 1010 - SCATOLA 6 BOTTIGLIE 0,75 LT

VIN STRIP

ART. 1011 - VIN STRIP DA 1 BOTTIGLIA
ART. 1012 - VIN STRIP DA 2 BOTTIGLIE

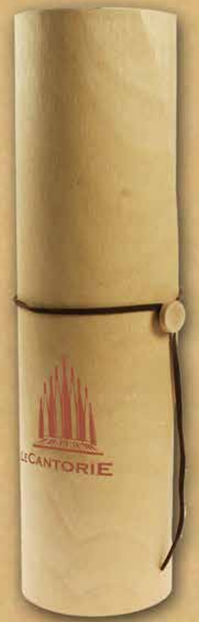
VARI COLORI DISPONIBILI

ART. 1013
CONFEZIONE
VIN STRIP DA
DEGUSTAZIONE
CON BICCHIERI
PERSONALIZZATI
LE CANTORIE

TUTTE LE CONFEZIONI
VIN STRIP SONO
PERSONALIZZABILI
CON VOSTRO LOGO

PORTABOTTIGLIE IN PERGAMENA

ART. 1014 - PER FRANCIACORTA
ART. 1015 - PER FERMI



ICE BAG
ART.1016

COOLING BAG
ART.1017

COLORI COOLING BAG

CANTINETTA LEGNO

ART. 1018 - CANTINETTA 1 BOTTIGLIA
ART. 1019 - CANTINETTA 2 BOTTIGLIE
ART. 1020 - CANTINETTA 4 BOTTIGLIE

CANTINETTA PLEXIGLASS

ART. 1021 - CANTINETTA PLEXIGLASS 1 BOTTIGLIA
ART. 1022 - CANTINETTA PLEXIGLASS 2 BOTTIGLIE
ART. 1023 - CANTINETTA PLEXIGLASS 4 BOTTIGLIE

SCIABOLE SCIMITARRE

CASSETTA IN LEGNO
CON SCIABOLA E STOPPER
ART.1024

CASSETTA IN LEGNO
CON SCIMITARRA
ART.1025

ASTUCCIO
CON SCIABOLA
ART.1026

SCRIGNO DEI SAPORI

ART. 1027 - SCRIGNO DEI SAPORI 3 BOTTIGLIE
ART. 1028 - SCRIGNO DEI SAPORI 6 BOTTIGLIE

BORSA IN PELLE MARGOT

ART. 1029 - BORSA IN PELLE MARGOT 1 BOTTIGLIA
ART. 1030 - BORSA IN PELLE MARGOT 2 BOTTIGLIE

CASSETTE ENOGASTRONOMICHE

ART. 1031
CASSETTA LEGNO GRANDE
(47X35X23 CM)

ART. 1032
CASSETTA LEGNO MEDIA
(43X29X21 CM)

ART. 1033
CASSETTA LEGNO PICCOLA
(22X18X13 CM)

GADGETS

SPUMANTIERA 1 BOTTIGLIE

SPUMANTIERA 4 BOTTIGLIE

STOPPER

CAVATAPPI