

LE CANTORIE

 Franciacorta



TERRAZZAMENTI IN
FRANCIACORTA



LE CANTORIE della Famiglia Bontempi ha una produzione annua di circa 70.000 bottiglie l'anno, raggiunte esclusivamente con le uve provenienti dai vigneti collinari dell'azienda e ottenute con una premura e una passione per la vigna che hanno radici lontane nel tempo e che si ricollegano inevitabilmente a LUIGI BONTEMPI soprannominato sin da bambino "Balenc", il cui amore per la terra ha ispirato la nascita di questa nuova realtà vitivinicola.

LE CANTORIE è una delle cantine più arroccate della Franciacorta, al culmine della collina di Casaglio in territorio di Gussago, provincia di Brescia.

Il nome "LE CANTORIE" deriva all'appellativo dialettale della collina su cui domina la cantina; L'origine di questo termine "le canturie" si può ricondurre all'interpretazione che si fonda sulla più autentica tradizione locale.

I Vigneti appartengono tutti al confine orientale della Franciacorta, e sono tutti in posizione collinare in una vallata dalla conformazione specifica, con terrazzamenti che sembrano disegnati, i quali si ergono ripidi sulle pendici collinari e muri a secco di pietra bianca calcarea, uniti in un contesto armonioso, regalando un colpo d'occhio emozionante.

LE CANTORIE utilizza solo uve provenienti dai vigneti di proprietà dell'azienda e ottenute con una premura e una passione per la vigna che hanno radici lontane nel tempo, ottenendo così dei Franciacorta con affinamenti che partono dai 30 mesi fino ai 70 mesi per le riserve.

La famiglia Bontempi produce vini che vanno assaporati e dolcemente ascoltati: per la loro storia, per la loro capacità di raccontarla e per le vibranti sensazioni che sono in grado di trasmettere dal palato alla memoria.



LE CANTORIE
Franciacorta





I VIGNETI COLLINARI



LA CANTINA





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. Il Satèn de Le Cantorie è ottenuto attraverso la meticolosa miscelazione di vini conservati sia in vasche d'acciaio (90%) che in piccole botti di rovere (10%) per un massimo di 3 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

Un vino prodotto solo nella zona di Franciacorta, da sole uve Chardonnay, maturate ed affinate sui propri lieviti in bottiglia per almeno 30/36 mesi, un anno in più rispetto alle tempistiche minime imposte dal disciplinare. Le caratteristiche principali sono la “setosità”, finezza ed eleganza; il suo profumo intenso, fruttato con sfumature di crosta di pane, ed il suo gusto pieno ma allo stesso tempo soave e fresco sarà certamente amato dagli estimatori più esigenti. Il satèn è l'unico Franciacorta che ha una pressione inferiore in bottiglia (massimo 5 atmosfere), che consente di ottenere un perlage finissimo e cremoso capace di accompagnare le note armoniose che avvolgono il palato: “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.

Servire a 4 -6 °C



FRANCIACORTA DOCG EXTRA BRUT “CANTO DELLE CICALI”



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 25/30 mesi prima della sboccatura.
ATMOSFERE IN BOTTIGLIA:	circa 6 atm
PRODUZIONE:	15.000/20.000 bottiglie
GRADAZIONE ALCOLICA:	13% vol

Le Cantorie Azienda Vinicola impegnata nella vinificazione di Franciacorta di grande qualità propone il suo Brut che vanta affinamenti minimi di 25/30 mesi e non 18 mesi cioè il tempo il minimo imposto dal disciplinare Franciacorta, 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%), e raccoglie in sé tutte le caratteristiche del territorio. Il risultato è un prodotto complesso e allo stesso tempo fragrante, sapido e minerale con un finissimo perlage, dato da questo lungo affinamento di 30 mesi e profumi fruttati e di lievito, eleganti e raffinati al palato. Bollicine ottimo come aperitivo capace anche di accompagnare in modo eccellente l'intero pasto.

Servire a 4 - 6 °C





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 24/30 mesi.
TIRAGGIO:	aprile / maggio dell'anno successivo alla vendemmia
PERMANENZA SUI LIEVITI:	Per 24/30 mesi prima della sboccatura.
ATMOSFERE IN BOTTIGLIA:	circa 6 atm
PRODUZIONE:	7.500 bottiglie
GRADAZIONE ALCOLICA:	13 % 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 10 dove acquisisce un colore rosa antico ramato. Dopo circa otto mesi dalla vendemmia il vino viene imbottigliato con l'aggiunta di lieviti selezionati e lasciato ad affinare sui propri lieviti per circa 30 mesi. Un vino dalla struttura ed un gusto deciso, pieno ed accattivante donato dalle uve pinot nero in purezza; ha un profumo intenso e seducente di piccoli frutti rossi e fragola che si abbina perfettamente sia a piatti di carne che pesce, in particolare ai crostacei.

Servire a 4 - 6 °C



FRANCIACORTA DOCG RISERVA PAS DOSÉ “EL SÒC L'È BÙ” 2017



UVAGGIO:	70 % Chardonnay 30% 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 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 “cuvée” de Le Cantorie è ottenuta solo nelle annate particolarmente pregiate, attraverso la meticolosa miscelazione di mosti e vini conservati sia in vasche d'acciaio (80%) che fatti fermentare in piccole botti di rovere (10%) per un massimo di 3 mesi.
TIRAGGIO:	aprile/ maggio dell'anno successivo alla vendemmia
PERMANENZA SUI LIEVITI:	78 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 GRAN 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. Un 10% del mosto selezionato viene fatto fermentare in barrique e lasciato per un minimo di tre mesi, in batonage sulle proprie fecce nobili, poi dopo la presa di spuma affronta un lungo affinamento di ben 68 mesi di permanenza sui propri lieviti. La mancata aggiunta della liqueur d'expédition fan 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 e fresco, fanno di questa riserva un vino di grande eleganza con un perlage fine e delicato, un colore giallo dorato, un profumo spiccato di lieviti, crosta di pane e frutta matura finendo così con un gusto molto persistente, pur mantenendo una freschezza e mineralità incredibili.

Annate prodotte: 2006 – 2008 – 2009 – 2011 – 2013 – 2015 - 2017

Servire a 4-6° C





FRANCIACORTA DOCG NATURE “ERIKA” MILLESIMATO 2020



UVAGGIO:	80% Chardonnay – 20% Pinot Nero
PROVENIENZA UVE:	Gussago Provincia di Brescia (margine est della Franciacorta)
TIPOLOGIA AREA:	Collinare, 250 – 300 s.l.m.
TIPOLOGIA TERRENO:	Calcereo – Argilloso
SISTEMA IMPIANTO:	Guyot
VENDEMMIA:	seconda metà di agosto, con meticolosa selezione dei grappoli in vigna prima della spremitura.
RESA MEDIA PER Ha:	55 ql/ha; 36 hl/ha
VINIFICAZIONE:	L'uva viene vendemmiata a mano, in piccole cassette per mantenere i grappoli integri e la qualità dell'annata. Viene selezionato il mosto migliore con caratteristiche nette dell'annata e separato in modo da creare un vino netto e riconoscibile. Dopo circa otto mesi dalla vendemmia la base spumante viene imbottigliata con l'aggiunta di lieviti selezionati e successivamente alla presa di spuma, viene lasciata ad affinare per 32 mesi.
TIRAGGIO:	marzo 2021
PERMANENZA SUI LIEVITI:	32 mesi
ATMOSFERE IN BOTTIGLIA:	circa 6 atm
PRODUZIONE:	limitata a 2500 bottiglie all'anno
GRADAZIONE ALCOLICA:	12.5 % Vol.

“Erika” una delle donne della famiglia Cantorie al quale è ispirato questo Franciacorta millesimato. Prodotto solo per 2500 bottiglie all'anno, è nato per esprimere il carattere di ogni annata, unendo con sapienza la finezza dello Chardonnay e l'intensità del Pinot Nero. Durante la fase di vendemmia, viene selezionato il vigneto ed il mosto che manifestano al meglio le caratteristiche dell'annata in corso, creando così un Franciacorta Nature unico e distinguibile. Vanta un affinamento di 32 mesi sui propri lieviti e altri 8 mesi dopo la sboccatura; l'insieme dei due affinamenti regalano un equilibrio unico tra morbidezze e freschezze, donando una beva singolare a questo Franciacorta tutto al femminile.

Servire a 4 - 6 °C



FRANCIACORTA DOCG ROSE' 2019 “EMMA E FLORA”



UVAGGIO:	Pinot Nero 80% - 20% Chardonnay
PROVENIENZA UVE:	Gussago Provincia di Brescia (margine est della Franciacorta)
TIPOLOGIA AREA:	Collinare, 250 – 300 s.l.m.
TIPOLOGIA TERRENO:	Calcereo – Argilloso
SISTEMA IMPIANTO:	Cordone speronato
VENDEMMIA:	seconda metà di agosto con meticolosa selezione dei grappoli in vigna prima della spremitura.
RESA MEDIA PER Ha:	55 ql/ha; 36 hl/ha
VINIFICAZIONE:	L'uva viene vendemmiata a mano, in piccole cassette per mantenere i grappoli integri e la qualità dell'annata. 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 la base spumante viene imbottigliata con l'aggiunta di lieviti selezionati e successivamente alla presa di spuma, viene lasciata ad affinare per 42 mesi.
TIRAGGIO:	aprile 2020
PERMANENZA SUI LIEVITI:	42 mesi
ATMOSFERE IN BOTTIGLIA:	circa 6 atm
PRODUZIONE:	limitata a 600 bottiglie all'anno
GRADAZIONE ALCOLICA:	12.5 % Vol

“Emma Flora” un Franciacorta speciale, di famiglia. Prodotto per la prima volta nel 2019, anno di nascita delle due gemelle Emma e Flora ultime nate della famiglia Bontempi, alle quali è dedicato questo vino, che suggellano la gestione tutta al femminile della Cantina. Un vino prodotto in tiratura limitata, solo per 600 bottiglie all'anno; una chicca della cantina, dove i grappoli vengono selezionati in vendemmia, vinificati separatamente per poi vantare un lungo affinamento di 42 mesi sui propri lieviti. Prodotto principalmente da uve Pinot nero, questo Franciacorta millesimato racchiude in sé tutta l'eleganza unita all'intensità di una grande riserva. Al naso frutti rossi e maturi intrecciati ai sentori di crosta di pane rilasciata dalla lunga autolisi dei lieviti. In bocca una grande pienezza, unita alla sapidità e mineralità tipica della parte orientale della Franciacorta. Una veste accattivante, fresca e particolare che rappresenta al meglio le due gemelle Emma e Flora.

Servire a 4-6° C





CURTEFRANCA BIANCO DOC



UVAGGIO:	100 % Chardonnay
PROVENIENZA UVE:	Gussago, Cellatica Provincia di Brescia
TIPOLOGIA AREA:	Collinare, 250 – 300 s.l.m.
TIPOLOGIA TERRENO:	Calcereo – Argilloso
SISTEMA IMPIANTO:	Guyot, Cordone speronato
VENDEMMIA:	prima metà di settembre con meticolosa selezione dei grappoli prima della spremitura.
RESA MEDIA PER Ha:	70 q/ha; 46 hl/ha
VINIFICAZIONE:	Il mosto viene ottenuto per pressatura soffice delle uve e successivamente viene raccolto in vasche d'acciaio, termocondizionate dove avviene la prima fermentazione alcolica, controllata mediante basse temperature (15-16 °C) per esaltare i profumi e la finezza del vino. Dopo circa 7 mesi in vasche d'acciaio il vino viene imbottigliato per esaltare e mantenere al massimo i profumi primari e fruttati dell'uva e della prima fermentazione.
AFFINAMENTO BOTTIGLIA:	per un minimo di 3 mesi
PRODUZIONE:	1000 bottiglie
GRADAZIONE ALCOLICA:	12,5 % vol

Il Curtefranca Bianco, prodotto con lo stesso amore e la stessa cura dei vini più conosciuti de le Cantorie, saprà sorprendervi. Ottenuto da sole uve Chardonnay è un vino dal colore paglierino con riflessi giallo-verdognoli; di buona struttura fresco e piacevole al palato. Presenta un bouquet ricco e nel contempo delicato capace di raccontare il territorio dal quale proviene. Indicato per antipasti, primi piatti, portate di pesce e carni bianche.

Servire a 4 - 6 °C



CURTEFRANCA ROSSO DOC



UVAGGIO:	35% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 20% Barbera, 10% Nebbiolo
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:	Calcereo – Argilloso
SISTEMA IMPIANTO:	Guyot, Cordone speronato
VENDEMMIA:	fine settembre / inizio ottobre
RESA MEDIA PER Ha:	60 q/ha; 40 hl/ha
VINIFICAZIONE:	La prima lavorazione avviene in vasche d'acciaio termocondizionate, dove il mosto viene fatto fermentare sulle proprie bucce e vinaccioli. La permanenza del vino sulle proprie bucce ha una durata di 2 settimane; in seguito alla pressatura viene utilizzato solo il primo vino ottenuto, che essendo più pregiato, viene affinato per 12 mesi in piccole barrique di rovere Francese da 225 lt e poi imbottigliato e lasciato maturare in bottiglia per circa un anno.
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 Sauvignon, Merlot, Barbera e Nebbiolo è il Curtefranca Rosso che Le Cantorie propone. E' un vino con una discreta complessità e che dichiara apertamente le sue origini della zona est della Franciacorta 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 15-18 °C





“ROSSOGIULIA” CELLATICA SUPERIORE DOC RISERVA



UVAGGIO:	Marzemino 35%; Barbera 35%; Incrocio terzi 20%; Schiava gentile 10%
PROVENIENZA UVE:	Gussago Provincia di Brescia
TIPOLOGIA AREA:	Collinare, 300 – 350 mt s.l.m
TIPOLOGIA TERRENO:	Calcareo – Argilloso
SISTEMA IMPIANTO:	Pergola trentina, da un vecchio vigneto piantato nel 1979
VENDEMMIA:	da fine settembre a metà ottobre, sempre con meticolosa selezione dei grappoli prima della spremitura.
RESA MEDIA PER Ha:	60 qL/ha; 40 hL/ha
VINIFICAZIONE:	L'uva viene pigiadiraspata e messa in vasche d'acciaio termocondizionate, dove il mosto viene fatto fermentare sulle proprie bucce e vinaccioli. Vista la sanità dell'uva dovuta alle ottime condizioni di maturazione grazie ai vigneti collinari la permanenza del vino sulle proprie bucce ha una durata di 3 settimane; 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 Francese da 225 lt e poi imbottigliato e lasciato maturare in bottiglia per circa due anni.
AFFINAMENTO IN BARRIQUE	18 mesi
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:	Per un minimo di 18/20 mesi
PRODUZIONE:	4500 bottiglie
GRADAZIONE ALCOLICA:	14,5 % vol.

Barbera, Marzemino, Incrocio Terezi e schiava Gentile sono i vitigni principali di questo importante rosso de Le Cantorie. Prodotto da vigne di quasi quarant'anni, coltivate ancora a pergola trentina, presenta un 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"; una piccola, ma storica DOC Bresciana "CELLATICA" che si sovrappone al margine est alla Franciacorta perfettamente si esprime nella bottiglia; solo tre le cantine che producono questo vino che lo rendono unico e raro. Le sue peculiarità, vengono trasferite in maniera energica dal territorio, alla vite ed infine al grappolo, che caratterizza in modo così marcato gli aromi di questo vino fatto affinare per 18 mesi in barrique di rovere Francese. 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



“BALENC” IGT SEBINO ROSSO RISERVA



UVAGGIO:	Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 40%, Cabernet Franc 10%
PROVENIENZA UVE:	Gussago Provincia di Brescia
TIPOLOGIA AREA:	Collinare, 300 – 350 mt s.l.m.
TIPOLOGIA TERRENO:	Calcareo – Argilloso
SISTEMA IMPIANTO:	Guyot, Cordone speronato
VENDEMMIA:	metà, fine ottobre
RESA MEDIA PER Ha:	60 qL/ha; 40 hL/ha
VINIFICAZIONE:	Le uve prima di essere raccolte, vengono fatte leggermente appassire sulla propria pianta in modo da concentrare profumi aromi ed anche struttura; L'uva viene raccolta a fine ottobre, pigiadiraspata e messa in vasche d'acciaio termocondizionate, dove il mosto viene fatto fermentare sulle proprie bucce e vinaccioli. Vista la sanità dell'uva dovuta alle ottime condizioni di maturazione grazie ai vigneti collinari, la permanenza del vino sulle proprie bucce ha una durata di 3/4 settimane; in seguito alla pressatura viene utilizzato solo il primo vino ottenuto, che essendo più pregiato, viene affinato per 24 mesi in piccole barrique di rovere Francese da 225 lt e poi imbottigliato e lasciato maturare in bottiglia per circa due anni.
AFFINAMENTO IN BARRIQUE	24 mesi
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:	Per un minimo di 20 mesi
PRODUZIONE:	4.500 bottiglie
GRADAZIONE ALCOLICA:	15 % 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" (dal dialetto bresciano "balencare" ossia barcolalre). Struttura e corpo molto ben definiti riconoscibili dalla vendemmia tardiva e appassimenti in pianta delle uve cabernet e poi vinificato con macerazione sulle bucce per più di un mese. Il pregiato vino poi viene fatto affinare in piccole botti di rovere francese per un massimo di 24 mesi e minimo 20 mesi in bottiglia, in modo da rendergli un equilibrio perfetto. Da solo un trionfo di aromi, dal profumo speziato, complesso con sentori di frutti rossi quali ciliegia mora ed ancora susina; il tutto armonizzato 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 vibrante 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





CORO NERO - VINO ROSSO DA UVE APPASSITE



UVAGGIO:	30% Barbera, 30% Marzemino, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Moscato di Scanzo
PROVENIENZA UVE:	Gussago Provincia di Brescia
TIPOLOGIA AREA:	Collinare, 300/350 mt s.l.m.
TIPOLOGIA TERRENO:	Calcereo - Argilloso
SISTEMA IMPIANTO:	Cordone speronato
VENDEMMIA:	inizio novembre
RESA MEDIA PER Ha:	40 ql/ha - 25 hl/ha;
VINIFICAZIONE:	Le uve vengono prima fatte appassire in pianta e vendemmiate in piccole cassette da massimo 2 kg e lasciate appassire fino a gennaio e poi vinificate; 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. Ogni anno viene vinificata e portata ad appassimento solo una tipologia di uva che compone Coro nero; per cui questo grande vino è un mix di 10 annate differenti.
AFFINAMENTO IN BARRIQUE:	24 masi
IMBOTTIGLIAMENTO:	marzo 2015
AFFINAMENTO:	per un minimo di 3 anni
PRODUZIONE:	1000 bottiglie da 0.50 lt numerate e prodotte solo ogni 10 anni.
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 solo 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. E' un vino che racchiude in se 10 vendemmie differenti. 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 15/18 °C



RICONOSCIMENTI



“Le Cantorie realtà premiata al concorso internazionale di VINITALY 2011 come
MIGLIOR CANTINA DELLA REGIONE LOMBARDIA”

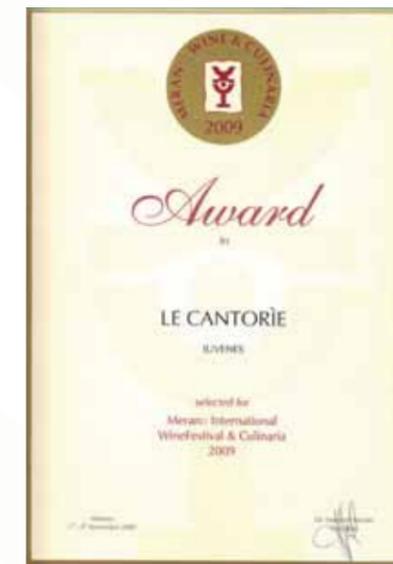




I NOSTRI RICONOSCIMENTI



I NOSTRI RICONOSCIMENTI





LE SALA EVENTI



LA CANTINA È APERTA PER VISITE GUIDATE E DEGUSTAZIONE DEI PROPRI VINI, SU PRENOTAZIONE.
ORGANIZZA EVENTI DEDICATI COME MEETING AZIENDALI ED EVENTI SU MISURA DEL CLIENTE



LE CONFEZIONI





CONFEZIONI CARTONE "CLASSIC"

art. 1001



art. 1001 - Bauletto da 1 bottiglia 0,75 Lt.
art. 1002 - Bauletto da 2 bottiglie 0,75 Lt.

art. 1002



CONFEZIONI CARTONE "CLASSIC"



art. 1003

art. 1003 - Bauletto da 3 bottiglie 0,75 Lt.
art. 1004 - Bauletto bottiglia Magnum 1,5 Lt.

art. 1004





SCATOLE "LA TRADIZIONE" IN LEGNO

art. 1005

art. 1006

art. 1007

art. 1008

art. 1009



- art. 1005 - scatola bottiglia magnum
- art. 1006 - scatola 2 bottiglie 0,75 lt.
- art. 1007 - scatola 3 bottiglie 0,75 lt.
- art. 1008 - scatola 4 bottiglie 0,75 lt.
- art. 1009 - scatola 6 bottiglie 0,75 lt.



COFANETTO IN LEGNO CON TAGLIERE

PERSONALIZZABILI CON LOGO AZIENDALE O IMMAGINE A SCELTA



art. 1010

art. 1010 - cofanetto in legno con tagliere dalle 3 alle 6 bottiglie 0,75 lt.





PORTABOTTIGLIE IN PERGAMENA

PERSONALIZZABILI CON LOGO AZIENDALE O IMMAGINE A SCELTA



art. 1012

art. 1012 - Pergamena per Franciacorta



art. 1013 - Pergamena per Fermi



art. 1013



ICE/FREEZE BAG

VARI COLORI DISPONIBILI



art. 1014

art. 1014 - Ice Bag 1 bottiglia



art. 1015

art. 1015 - Freeze bag 1 bottiglia





VIN BAG



art. 1016 - Vin Stip da 1 bottiglia



VARI COLORI DISPONIBILI



DECOR JUTA

PERSONALIZZABILE CON LOGO AZIENDALE O DISEGNO A SCELTA



art. 1017 - Sacchetto juta portabottiglie in due colori





SCIABOLE E SCIMITARRE

PERSONALIZZABILI CON LOGO AZIENDALE
O DISEGNO A SCELTA



art. 1022 - Confezione in legno e plexiglass
con scimitarra



art. 1023 -
Confezione in legno con scimitarra



SCIABOLE E SCIMITARRE

PERSONALIZZABILI CON LOGO AZIENDALE O DISEGNO A SCELTA



art. 1024 - Confezione in
legno con sciabola





SCRIGNO DEI SAPORI

PERSONALIZZABILI CON LOGO AZIENDALE O DISEGNO A SCELTA



art. 1025 - Scrigno dei sapori 3 bottiglie e set per formaggi



BORSA IN PELLE MARGOT

PERSONALIZZABILI CON LOGO AZIENDALE O DISEGNO A SCELTA



art. 1026 - Borsa in pelle Margot 1 bottiglia
art. 1027 - Borsa in pelle Margot 2 bottiglie





COFANETTO BAMBOO

PERSONALIZZABILI CON LOGO AZIENDALE O IMMAGINE A SCELTA



art. 1028- Confezione in legno chiaro con 2 bicchieri di vino



art. 1029- Confezione in legno chiaro con accessori e spazio per 3 bottiglie



art. 1030- Confezione in legno chiaro con accessori e spazio per 2 bottiglie



GADGETS



art. 1031- secchiello portaghiaccio da 1 bottiglia

art. 1032 - Spumantiera 4 bottiglie

art. 1033 - Stopper



art. 1034 - Cavatappi





ETICHETTE PERSONALIZZATE



STAMPA A LASER PERSONALIZZATA



CONFEZIONE PERSONALIZZATA



La famiglia Bontempi segue ogni fase, dalla vendemmia, alla scelta delle uve migliori, dalla produzione del vino all'imbottigliamento, seguendo le antiche tradizioni tramandate da Luigi Bontempi, il cui amore per la terra ha ispirato la nascita di questa nuova realtà vitivinicola.



LUIGI BONTEMPI

Luigi Bontempi

LA TRADIZIONE CONTINUA..

Responsabile della produzione vitivinicola "Le Cantorie" Elisabetta Bontempi
Enologo Dott. Alessandro Santini - Agronomo Dott. Roberto Messedaglia



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:   