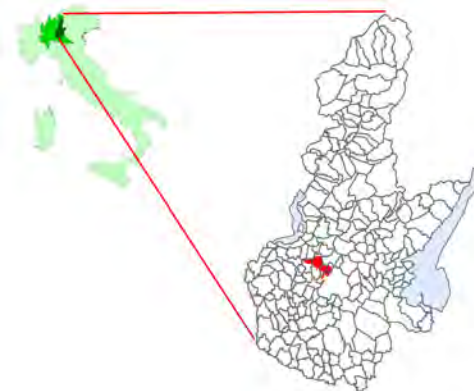




Cellatica: Questa area giace sulle colline rocciose calcareo-argillose immediatamente ad Ovest di Brescia ed è parzialmente coincidente con la Franciacorta. Nell'ambito dei territori dei Comuni di Cellatica, Collebeato, Gussago e Rodengo Saiano la viticoltura è tanto difficoltosa per le pendenze talvolta addirittura impervie dei colli coltivati, quanto determinante per la salvaguardia del territorio e per l'armonia del paesaggio, fin da essere giustamente considerata un fattore irrinunciabile per la sopravvivenza stessa della stupenda area da essa interessata. Marzemino (min. 30%) e Barbera (min. 30%), insieme a piccole percentuali di Incrocio Terzi, vitigno originato dall'incrocio tra Barbera e Cabernet Franc (min. 10%), e Schiava Gentile (min. 10%), sono varietà a diversa vocazione enologica, che combinate in modo sapiente e secondo tradizione intervengono nella produzione del vino Cellatica DOC, contribuendo ciascuna con le proprie particolari attitudini alle caratteristiche finali del prodotto: un vino rosso molto piacevole e da tutto pasto, ricco e ben strutturato ma non pesante, anzi elegante ed equilibrato. Le selezioni più importanti, complesse e strutturate vengono affinate almeno un anno e destinate alla tipologia "Superiore", vino invecchiato per legge almeno un anno, adatto al medio invecchiamento, da abbinarsi a piatti di carne sostanziosi e speziati, selvaggina e spiedo bresciano.

CELLATICA DOC



This area lies in the rocky calcareous-clay hills just west of Brescia, partially bordering with Franciacorta. Within the townships of Cellatica, Collebeato, Gussago and Rodengo Saiano, wine production is difficult because of the steep slopes of the cultivated hillsides. Yet these hillsides have played such an important role in safeguarding the area and conserving the harmony of its countryside that they are considered a prerequisite to the very survival of this superlative zone. Marzemino (30% min.) and Barbera (30% min.), together with

small percentages of other hybrid grapes, vines originating from a cross between Barbera and Cabernet Franc (10% min.) and Schiava Gentile (10% min.), are all grapes with diverse oenological characteristics. When skillfully blended according to age-old traditions, each making its own special contribution to the finished product, **Cellatica DOC** is created, a very pleasant red wine, fine throughout the meal, rich and well-structured but not heavy, elegant and balanced. The higher quality, more complex and structured selections are aged at least one year and are designated **Superiore**, a wine suitable for medium aging and best coupled with substantial, spicy meat dishes, game and Brescia spit-grilled meat .

Cellatica

CELLATICA DOC

Cellatica

Marzemino (30% min.)
Barbera (30% min.)
Schiava gentile (10% min.) Incrocio Terzi (10% min.)
Rosso rubino, elegante al naso, intenso, di media struttura.
18-20°C
1 to 3 anni
Secondi di carne, anche speziate ed elaborati

Marzemino (30% min.)
Barbera (30% min.)
Schiava gentile (10% min.) Hybrid (10% min.)
Ruby red, elegant nose, intense, medium structure
18-20°C
1 to 3 years
Meat main courses, including spicy and elaborate dishes



Cellatica Superiore

CELLATICA DOC

Cellatica Superiore

Marzemino (30% min.)

Barbera (30% min.)

Schiava gentile (10% min.) Incrocio Terzi (10% min.)

Rosso rubino intenso, con possibili riflessi granati, profumo ampio ed avvolgente, gusto asciutto, pieno, di buona struttura e complesso

20°C

1 to 5 anni

Secondi di carne rosse, arrostiti, spiedo bresciano, selvaggina

Marzemino (30% min.)

Barbera (30% min.)

Schiava gentile (10% min.)

Hybrid (10% min.)

Deep ruby red with possible burgundy hues, complex satisfying aroma, full dry taste, good structure and complex

20°C

1 to 5 years

Red meats, roasts, Brescia-style spit roasted meats, game

