



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Castello di Stefanago

BLANC DE BLANCS

SCHEDA TECNICA

Un Metodo Ancestrale naturale unico.

 TIPOLOGIA	Spumante
 DENOMINAZIONE	Vino Spumante Metodo Classico VSP
 UVAGGIO	Riesling renano, müller thurgau
 EVOLUZIONE	1-2 anni
 VOLUME IN ALCOL	12,5%
 TEMPERATURA IDEALE	8-10° C
 CALICE	Stretto



Castello di Stefanago

BLANC DE BLANCS

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel giallo paglierino carico con perlage fine e perenne;
-  al naso esprime un bouquet intenso e fruttato (frutta gialla matura), con sentori aromatici di timo, crosta di pane e lievito;
-  al palato si presenta dotato di un ottimo equilibrio con una fragrante nota di giusta acidità. Il sorso è piacevole grazie alla finezza del perlage.



VINIFICAZIONE

-  Coltivazione biologica, vendemmia manuale con selezione dei grappoli. Nel Metodo Classico Ancestrale le uve sono raccolte in piena maturazione: è la prima grande differenza dal Metodo Classico "tecnologico".
-  Un chicco d'uva perfettamente maturo regala sensazioni olfattive e gustative complete. La fermentazione si arresta con il naturale abbassamento della temperatura autunnale, per poi riprendere la primavera successiva. Ed ecco il "prodigio" della seconda rifermentazione, senza aggiunte, come natura plasma. Dopo la sboccatura manuale il rabbocco avviene con lo stesso vino, senza addizione di *liqueur*.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Il Blanc de Blancs è un vino molto versatile ed elegante. Per struttura si abbina con successo ai risotti classici della tradizione lombarda, ma anche a un bel piatto di spaghetti alle vongole con pomodori Pachino! Si può accostare benissimo con aperitivi, grazie alla sua freschezza, ma anche a formaggi freschi, per giocare con la grassezza del piatto grazie all'effervescenza, e a carni bianche.

- **UN VINO FRESCO**
- **PROFUMATO**
- **PIATTI LEGGERI**

SPAGHETTI ALLE VONGOLE CON POMODORI PACHINO

👄 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Un piatto fresco e saporito, che si sposa perfettamente con il Metodo Ancestrale di Stefanago.



CROSTINI AL PATÈ ALLA MILANESE

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Il paté di fegato di vitello alla milanese è un piatto tradizionale lombardo, servito nelle occasioni di festa. Perfetto su crostini in abbinamento a questo spumante fresco e divertente: la grassezza del fegato è pulita dal vino, che prepara al boccone successivo.



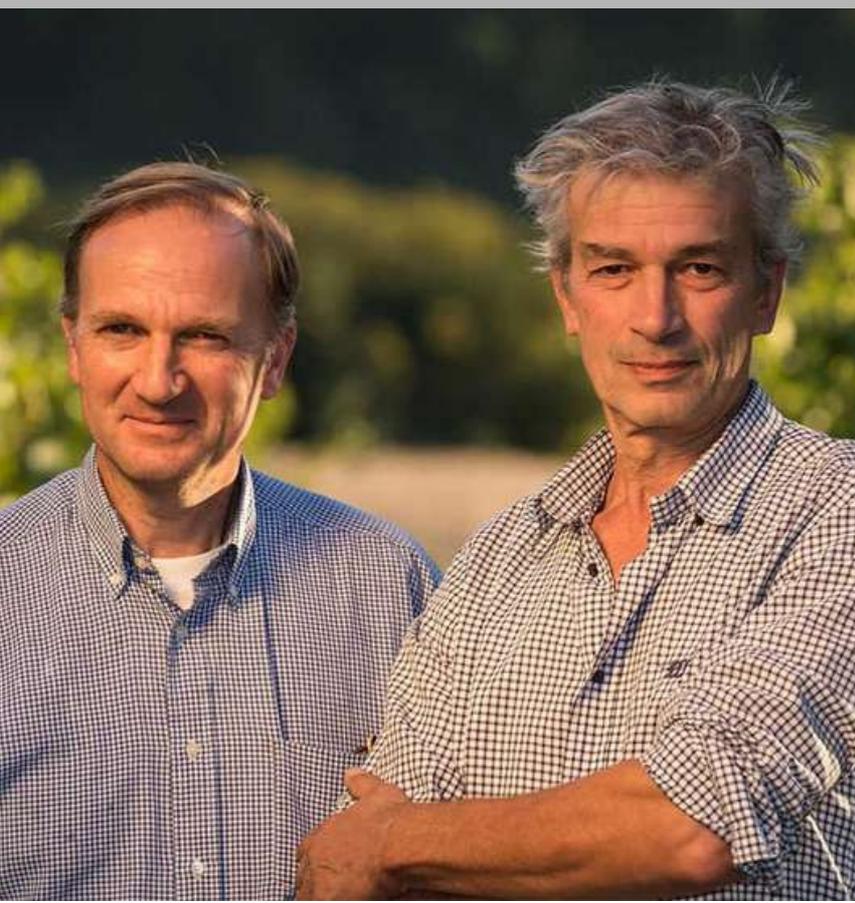
LA CANTINA

Chi conosce un po' il mondo del vino sa che Castello di Stefanago è un modello. Di più: un precursore. I fratelli Antonio e Giacomo Baruffaldi gestiscono l'azienda a Borgo Priolo, in Oltrepò pavese.

Una tenuta di 22 ettari di vigneto, al cui centro svetta la torre del castello, testimone di una storia millenaria. Hanno scelto l'agricoltura biologica quando non era ancora così diffusa, quando la sensibilità al tema non era marcata come oggi.



A Castello di Stefanago il vigneto è un ecosistema indipendente, è il sole al centro dell'universo: viene osservato e curato allo scopo di adeguare ciascun intervento alle reali necessità, senza mai perdere di vista la salute delle piante e la vitalità del terreno.



È un approccio quasi olistico, che esige la cura di molti dettagli e il rispetto incondizionato per la natura. Incontro spesso Antonio e Giacomo, in giro per fiere: hanno sempre qualcosa di nuovo da fare assaggiare. Dopotutto coltivano barbera, pinot nero, croatina, pinot grigio, cabernet sauvignon e riesling renano: le uve non mancano, la sapienza nemmeno.

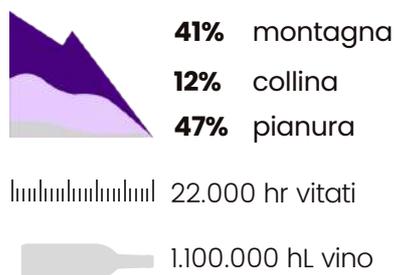


Lago di Garda

LA REGIONE: LOMBARDIA



PRODUZIONE



VITIGNI PRINCIPALI

- Chardonnay
- Riesling italico
- Trebbiano di Lugana
- Croatina
- Pinot nero
- Barbera

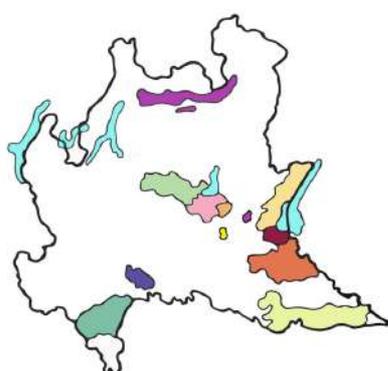
VINI DI QUALITÀ ECCELSA FRA VITICOLTURA EROICA MONTANA E TERROIR UNICI

Le prime testimonianze di coltivazione della vite in Lombardia risalgono agli insediamenti preistorici sui laghi di Garda e d'Iseo, ma è solo dell'epoca contemporanea - post fillosserica - che si è puntato sulla ricerca della qualità, anche grazie all'introduzione delle barbatelle di vite americana. Grazie alla **diversità dei terroir**, la viticoltura qui ha originato un panorama ampelografico di spicco, con una moltitudine di vitigni autoctoni e vini che sono un fiore all'occhiello non solo per la penisola ma anche all'estero (primo su tutti il Franciacorta DOCG, apprezzato in tutto il mondo).



Veduta sulla storica città alta di Bergamo (nominata insieme a Brescia capitale della cultura 2023)

LA REGIONE: LOMBARDIA



TERRITORI

- Valtellina
- Valcalepio
- Franciacorta
- Cellatica
- Capriano del colle
- Riviera del Garda bresciano
- San Martino della battaglia - Lugana
- Colli morenici del Garda - mantovani
- Lambrusco mantovano
- San Colombaro al Lambro
- Oltrepò pavese

DENOMINAZIONI

- 5** DOCG
- 22** DOC
- 15** IGT

La Lombardia è molto estesa, pertanto presenta aree con caratteristiche diverse sia dal punto di vista climatico che del suolo.

Si passa da **zone decisamente montuose**, a zone **pianeggianti** o **parzialmente collinari**.

Le principali zone di produzione si concentrano nella parte meridionale pedemontana, con la zona del **Garda** (dal microclima unico grazie all'influenza lacustre), **l'Oltrepò pavese** verso ovest, il **bresciano** e il **bergamasco** nella parte centrale della regione e la **Valtellina** al confine con l'Austria.

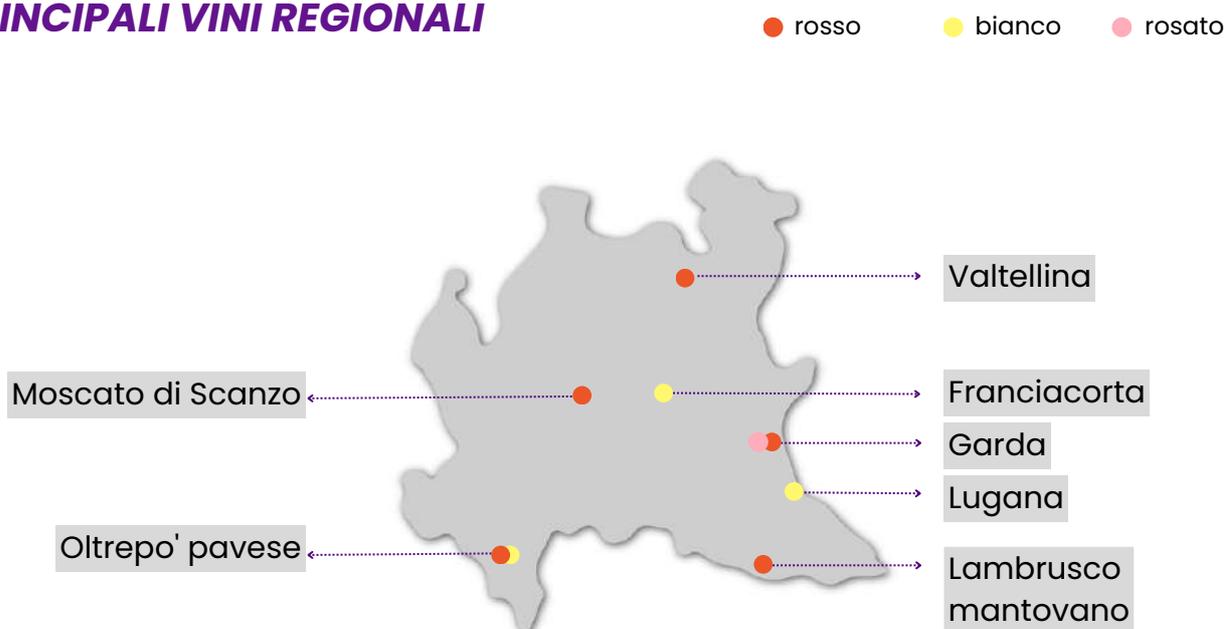


Vigne in Franciacorta

LA REGIONE: LOMBARDIA

Nella regione si producono vini di ogni tipologia e le **DOCG sono cinque**: Franciacorta nel bresciano, Oltrepò Pavese Metodo Classico in provincia di Pavia, Moscato di Scanzo nel bergamasco (la denominazione più piccola d'Italia) e Sforzato di Valtellina e Valtellina Superiore in provincia di Sondrio.

PRINCIPALI VINI REGIONALI





Le colline dell'Oltrepò Pavese a Fortunago (PV), Castello di Stefanago

OLTREPÒ PAVESE

L'Oltrepò Pavese è una zona naturalmente vocata alla produzione di uva e di vino eccellenti. La superficie a vite di 13.269 ettari, su un totale regionale di 24.000, rappresenta circa il 55% della superficie vitata della Lombardia.

Le colline dell'Oltrepò rappresentano la terza area italiana per superficie vitata: il territorio è collinare con ripidi versanti fino ai 1.700 metri s.l.m. del primo Appennino e dorsali più arrotondate verso il Piacentino.

La varietà del territorio, la vicinanza del mare e la presenza di acque influisce sul clima, mite e temperato, con ottime escursioni tra notte e giorno.

I vitigni più rappresentativi sono: pinot nero, croatina, barbera e riesling, ma anche uva rara, vespolina, pinot bianco e grigio, cortese bianco, moscato e malvasia.

Importantissima la DOCG Oltrepò Pavese nelle tipologie:

- Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG
- Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG rosé,
- Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG Pinot nero
- Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG Pinot nero rosé





ti piace Sommelier Wine Box?

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO