IL CIPRESSO

TRIBULINA | Zolle d'erba e viti aggrappate al Sass de Lüna.

Il Cipresso è un'azienda agricola a conduzione familiare che investe con continuità nella valorizzazione dei propri vigneti, incastonati nei versanti più soleggiati della collina di Tribulina, antico borgo rurale di Scanzorosciate. La villa seicentesca - recentemente restaurata - è attorniata dalla preziosa **vigna vecchia di Moscato di Scanzo piantata oltre 30 anni fa nella parte più alta di un terreno ideale costituito da una sottile zolla erbosa aggrappata al Sass de Lüna**, la particolare marna calcarea presente solo a Scanzorosciate e in pochissimi altri luoghi in Italia. I filari sono posizionati parallelamente alla linea di massima pendenza per agevolare il drenaggio ed esposti al sole in modo ottimale sui declivi favoriti dalla ventilazione costante.

FAMIGLIA | Alfonso Esposito e Angelica Cuni, Cristian e Roxana.

Pensiamo a coloro che ci hanno preceduti, alle donne e agli uomini che sono saliti quassù a disboscare e preparare il terreno per piantarvi le viti del Moscato.
Ci sentiamo eredi di una storia cominciata oltre duemila anni fa che vogliamo continuare.

La superficie dei vigneti ha superato i 7,5 ettari e consente traguardi quantitativi e qualitativi rilevanti nel piccolo comprensorio enoico di Scanzorosciate; due ettari sono dedicati al Moscato di Scanzo, più in basso, sulla stessa collina, sono collocati i vigneti Manzoni 6.0.13, Incrocio Terzi n. 1, Merlot, Cabernet, Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Grigio. Nelle pertinenze della villa sono stati ricavati i locali per la vinificazione e la cantina per l'invecchiamento, realizzati con i criteri più avanzati e inaugurati nel 2017. **Il tecnologico impianto di appassimento a temperatura e umidità controllate mantiene tutti gli aromi primari delle uve. Dalla vendemmia 2018 i vini de Il Cipresso sono tutti biologici.**

È passato molto tempo ormai da quando, guardando queste colline aspre, abbiamo intravisto la possibilità di realizzare il nostro sogno di tornare a respirare natura e silenzio.

La Tribulina è un luogo di tradizioni vinicole che ci hanno sedotto, di sapienza contadina che vogliamo ritrovare e far rivivere.

APPASSIMENTO | Impianto a temperatura e umidità controllate.

VINIFICAZIONE | Metodi tradizionali e tecnologie avanzate.

Valorizzazione degli aromi.

IL CIPRESSO

VIGNA VECCHIA | Piantata oltre 30 anni fa.

Serafino

Il Moscato di Scanzo è fra le più piccole DOCG d'Italia: comprende la sola zona collinare del comune di Scanzorosciate, in totale 31 ettari. Il vitigno, forse di origine mediorientale o egiziana, si è evoluto tramite la pratica vinicola millenaria su queste colline di **Sass de Lüna**, la singolare marna calcarea grigio-azzurra particolarmente dura che, quando affiora e rimane esposta al sole e alle intemperie, col tempo si sbriciola e si polverizza dando origine a un'alta mineralità del terreno. Il disciplinare di produzione non consente di irrigare il vitigno che così è indotto a spingere le radici in profondità e quindi a produrre uve dai sapori complessi, intimamente connessi alla specificità geologica. **La coltivazione del Moscato su queste colline risale all'epoca preromana.** In tempi più recenti la vite del Moscato compare nel testamento di Alberico da Rosciate (8 giugno 1347).

SERAFINO

Moscato di Scanzo | DOCG

Prezioso vino di uve appassite ottenuto dalle nostre viti di Moscato di Scanzo vecchie di oltre 30 anni. I grappoli sono selezionati a mano e posti in appassimento per almeno 40 giorni in un apposito locale a temperatura e umidità costanti. Seguono vinificazione con lunga macerazione sulle vinacce, affinamento in vasche d'acciaio per 24 mesi e un adeguato riposo in bottiglia. I profumi sono molto complessi, con note di cannella, frutti di bosco, salvia, rosa appassita e pepe. Il gusto è aromatico, vellutato, di lunga persistenza. Si consiglia di servirlo a una temperatura di 14-16 °C.

...di cannella, di frutti di bosco, di salvia, di rosa appassita e di pepe. Aromatico, vellutato, persistente.

IL CIPRESSO

AUGUSTO

Bergamasca Rosso | IGT | Vino biologico | Vino rosso ottenuto da uve di Cabernet Sauvignon, appassite in fruttaio e vinificate in vasche d'acciaio. Dopo l'invecchiamento in botti di rovere francese si ottengono profumi intensi e speziati che ricordano la mandorla amara, amarene sotto spirito e frutti di bosco. Sapore pieno e deciso con tannini morbidi e vellutati. Servirlo a 18-20 °C stappando la bottiglia almeno un'ora prima.

BARTOLOMEO

Valcalepio Rosso Riserva | DOC | Vino rosso robusto dal profumo intenso e fragrante, con gusto aromatico e ricco di tannini morbidi, ottenuto dalla selezione manuale dei migliori grappoli di Merlot e Cabernet Sauvignon delle nostre viti vecchie di 30 anni sulle colline di Scanzorosciate. Vinificato in vasche d'acciaio e posto in affinamento per oltre 30 mesi in botti di rovere francese. Si consiglia di servirlo a una temperatura di 18-20 °C.

IL CIPRESSO

DIONISIO

Valcalepio Rosso | DOC | Vino biologico | Vino rosso robusto dal profumo intenso e fruttato, con gusto morbido e persistente, ottenuto dalla selezione manuale dei migliori grappoli di Merlot e Cabernet Sauvignon delle nostre viti vecchie di 30 anni sulle colline di Scanzorosciate. Vinificato in vasche d'acciaio e posto in affinamento per 12 mesi in botti di rovere francese. Si consiglia di servirlo a una temperatura di 16-18 °C.

GREGORIO

Terre del Colleoni | Incrocio Terzi n.1 | DOC | Vino biologico | Vino ottenuto dalla vinificazione delle uve Incrocio Terzi n.1, un incrocio tra i vitigni Barbera e Cabernet Franc realizzato dal viticoltore bergamasco Riccardo Terzi. Si presenta con un colore rosso porpora, note speziate e di frutti rossi dolci, unite ad eleganti sfumature floreali. All'assaggio una buona struttura si sposa con una freschezza ed un tannino deciso ma elegante che lo rendono piacevole e molto persistente. Si consiglia di servirlo ad una temperatura di 16-18 °C.

ROSARIO

Bergamasca Rosato | IGT | Vino biologico | Vino rosato dal profumo di piccoli frutti rossi, fragola e pesca, caratterizzato da un gusto fresco e sapido, ottenuto dalla vinificazione in rosato delle nostre uve Merlot. I grappoli raccolti a mano vengono pigiati e convogliati in vasche d'acciaio dove, in seguito ad un breve contatto con le bucce, il mosto acquisisce la colorazione caratteristica. La fermentazione è svolta a temperatura controllata in vasche d'acciaio. Si consiglia di servirlo ad una temperatura di 10-12 °C.

GIUSTINO

Bergamasca Bianco | IGT | Vino biologico | Raffinato vino bianco ottenuto da un sapiente uvaggio di Pinot Grigio, Incrocio Manzoni 6.0.13 e Chardonnay. I grappoli sono selezionati esclusivamente a mano e sottoposti a pressatura soffice. Fermentazione e affinamento avvengono in barriques di rovere francese. I profumi sono aromatici, con note di vaniglia, liquirizia, albicocca e fiori bianchi. Il gusto è deciso, armonico, con una leggera tannicità. Si consiglia di servirlo a una temperatura di 12-14 °C.

MELARDO

Valcalepio Bianco | **DOC** | **Vino biologico** | Vino bianco dal profumo aromatico e fruttato, con gusto sapido e armonico, ottenuto da un uvaggio di Pinot Bianco, Pinot Grigio e Chardonnay provenienti dalle nostre viti vecchie di 30 anni sulle colline di Scanzorosciate. I grappoli sono selezionati esclusivamente a mano, sottoposti a pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. Vinificazione e affinamento avvengono in vasche d'acciaio. Si consiglia di servirlo a una temperatura di 10-12 °C.

FAUSTINO

Terre del Colleoni | **Incrocio Manzoni** | **6.0.13** | **DOC** | **Vino biologico** | Vino bianco ottenuto da uve Incrocio Manzoni 6.0.13, varietà autoctona, nata dall'unione di Riesling Renano e Pinot Bianco. I grappoli vengono selezionati esclusivamente a mano e sottoposti a pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. Vinificazione e affinamento avvengono in vasche d'acciaio. I profumi sono intensi, con note di pesca, frutta esotica matura, spezie e miele. Il gusto è minerale, fresco, di lunga persistenza. Si consiglia di servirlo a una temperatura di 8-10 °C.

ALBERICO

Moscato Rosso | **Vino Spumante Dolce Aromatico** | Vino spumante dal profumo fruttato e floreale, con gusto dolce ed equilibrato, ottenuto da uve di Moscato Rosso. I grappoli sono selezionati esclusivamente a mano e sottoposti a pressatura soffice con breve macerazione sulle bucce, a temperatura controllata. Segue fermentazione in autoclave secondo il metodo Martinotti-Charmat. Si consiglia di servirlo a una temperatura di 8-10 °C.

CELESTINO

Spumante Metodo Classico | **Terre Del Colleoni** | **DOC** | Vino spumante ottenuto da uve Chardonnay e Incrocio Manzoni 6.0.13, varietà autoctona nata dall'unione di Riesling Renano e Pinot Bianco. I grappoli sono selezionati esclusivamente a mano, sottoposti a pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata, seguono la rifermentazione in bottiglia e l'affinamento sui lieviti per almeno 24 mesi. I profumi sono suadenti, con note di agrumi, fiori bianchi e frutta secca, il gusto è morbido, intenso, con note minerali. Si consiglia di servirlo a una temperatura di 8-10 °C.

MATILDE

Grappa di Moscato di Scanzo

Grappa ottenuta dalle vinacce di Moscato di Scanzo, distillate immediatamente dopo la fermentazione al fine di preservare la maggior quantità di aromi primari. Il processo di estrazione con alambicchi a bagnomaria consente di riconoscere nel prodotto finale i terpeni dell'uva. Incolore e cristallina, questa grappa rivela presto all'olfatto la sua origine, al gusto si presenta morbida e suadente con sensibile retrogusto aromatico. Si consiglia di servirla a una temperatura di 12-14 °C.

ANTONIA

Grappa di Moscato di Scanzo | Oro

Grappa ottenuta dalle vinacce di Moscato di Scanzo, distillate immediatamente dopo la fermentazione al fine di preservare la maggior quantità di aromi primari. Seguono il processo di estrazione con alambicchi a bagnomaria, che consente di riconoscere nel prodotto finale i terpeni dell'uva, e un breve affinamento in barrique. Dal colore ambrato, questa grappa rivela presto all'olfatto la sua origine, al gusto si presenta morbida e suadente con sensibile retrogusto aromatico. Si consiglia di servirla a una temperatura di 12-14 °C.

IL CIPRESSO

Azienda Agricola **Il Cipresso** di Cuni Angelica | Via Cerri, 2 - 24020 Tribulina di Scanzorosciate (BG) 035 459 7005 - www.ilcipresso.it

ME-TE Comunicazione e design www.mete-creative.it