



AZIENDA AGRICOLA LUCCHETTI IPPOLITA



MARTINÌ
col di paste

Azienda Agricola Lucchetti Ippolita

L'azienda occupa una superficie complessiva di circa 10 ettari, di cui 7 coltivati a vigneto (tipo di allevamento: Guyot fitto).

La cascina dispone di una cantina interrata di 270 mq. ed è disposta su 3 piani da 217 mq.

L'ultimo piano è adibito alla passitura del Moscato.

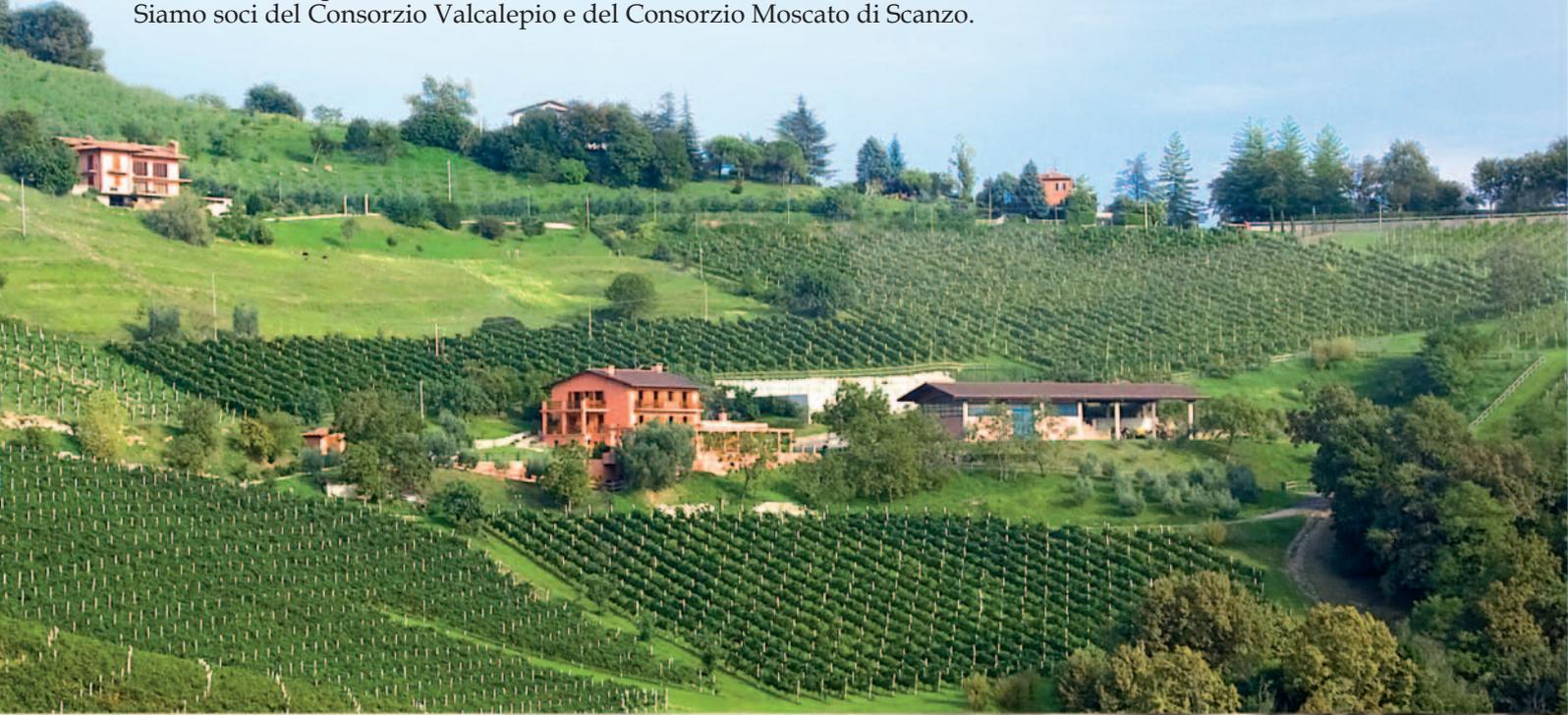
Coltiviamo uve Merlot e Cabernet (per il Rosso Valcalepio), Chardonay,

Pinot Bianco e Grigio (per il Bianco Valcalepio e il Brut) e Moscato di Scanzo (per l'omonimo vino).

Produciamo circa 27mila bottiglie all'anno: 12mila di Valcalepio Rosso,

7mila di Valcalepio Bianco, 7mila di Brut e 1.000 di Moscato di Scanzo.

Siamo soci del Consorzio Valcalepio e del Consorzio Moscato di Scanzo.



Storia

L'azienda è stata acquistata dalla famiglia Bergamelli nel 1990.

I vigneti esistenti sono stati completamente reimpiantati.

Inoltre, la superficie dei vigneti è stata ampliata.

La cascina è stata ristrutturata.

È stato costruito un nuovo capannone come deposito delle attrezzature.

La cantina è stata oggetto di rifacimento ed è stata attrezzata con moderni impianti per la vinificazione.



Valcalepio rosso d.o.c.

Vino dalla notevole struttura, corpo generoso e di colore intenso rubino granata con riflessi che si accentuano con l'invecchiamento. Ottenuto da uve Merlot e Cabernet Sauvignon coltivate sugli anfiteatri collinari di Scanzorosciate e raccolte separatamente.

Va servito a temperatura ambiente 18-20° e accompagnato a piatti importanti di carni rosse e selvaggina da pelo. È consigliato stappare la bottiglia almeno due ore prima della mescita.



Valcalepio bianco d.o.c.

Vino nuovo, giovane, fresco, ottenuto da cloni selezionati di Chardonnay e Pinot bianco.

Particolarmente fragrante, che conserva tutte le caratteristiche ed i profumi dell'uva. Si adatta a tutti i piatti ed è gradito anche come aperitivo.

Servire a temperatura di (12-13° C).



Moscato di Scanzo passito d.o.c.g.

È questo un vino unico per tipologia e caratteristiche conferitegli da irripetibile nota aromatica dell'omonimo vitigno selezionato nei secoli esclusivamente nella zona di Scanzorosciate.

Il lungo appassimento delle uve conferisce come risultato finale un passito rosso di grande struttura e ricchezza aromatica ispirando accompagnamenti sia a dolci impegnativi che a formaggi ultra stagionati e perché no, come suadente nettare da meditazione.

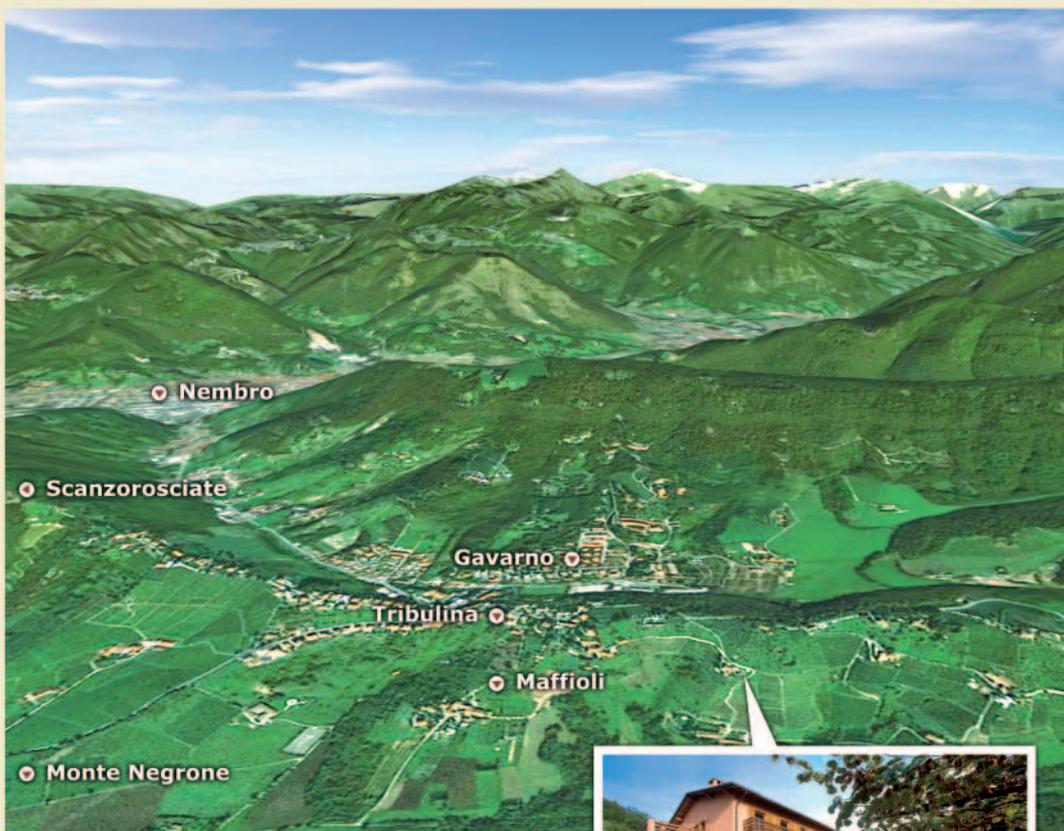
Stappare due ore prima della mescita e servire a temperature di 12° - 14° C.



Spumante Brut

Spumante metodo classico ottenuto per rifermentazione in bottiglia di Cuvée di Chardonnay in purezza, prodotto sulle colline moreniche di Scanzorosciate dove l'esposizione sud - sud/ovest, la composizione del terreno e le tecniche di allevamento della vite conferiscono al vino base una ricchezza di profumi, aromi ed estratti ineguagliabile che arricchita e caratterizzata da 24 mesi di contatto con i lieviti di presa di spuma, danno come risultato un brut dal colore giallo paglierino scarico, fine perlage e fragrante sentore di lisato, mentuccia, crosta di pane e vaniglia. Consigliato come aperitivo e a tutto pasto (esclusa selvaggina e dolci ad elevato contenuto zuccherino). Si consiglia di servire a 8-10° C evitando repentini passaggi in congelatore ma raffreddando in frigorifero per 12-24 ore.





Come arrivare

Per raggiungere l'azienda:
Autostrada A4 Milano-Brescia
uscita casello di Seriate
direzione Torre de' Roveri - Scanzorosciate

Azienda Agricola Lucchetti Ippolita

via Collina Alta - 24020 Scanzorosciate (Bg)
cell. 339 1129896 - 329 0522145
info@martinicolddipaste.com
www.martinicolddipaste.com