



CANTINA CERESE

VITICOLTORI IN MONTEVECCHIA



FAMIGLIA

Una buona armonia del vino inizia con un buon lavoro di squadra nelle vigne.

Oggi ad affiancare nella guida della Cantina Ceresé i fondatori Maria Enrica Bonatti e Giovanni Mameli, ci sono i figli Anna e Oscar, oltre ad un team di enologi, agronomi e viticoltori.

Tutti contribuiscono con esperienza e passione ad arricchire un luogo di biodiversità, così da divenire unico e incantevole.





VIGNE

I nostri vigneti sono all'interno dei 21 ettari dell'Azienda Agricola il Ceresé. I vitigni coltivati su terreni argillosi, in parte in piano e in parte terrazzati, sono di Pinot Nero, Merlot, Sauvignon Blanc e Chardonnay. La raccolta delle uve in cassetta si esegue a mano, con una selezione dei grappoli attenta e scrupolosa. Il nostro impegno è di non stravolgere in cantina quello che la natura ci concede ad ogni vendemmia.

CANTINA

La Cantina non è solo uno spazio fisico o architettonico ma è il cuore di un progetto che nasce nel 2004 per volontà dei coniugi Maria Enrica Bonatti e Giovanni Mameli, all'interno del Parco Regionale di Montevecchia e della Valle del Curone, a pochi chilometri da Lecco. È un progetto che si fonda su valori di rispetto della terra, del paesaggio e delle persone che vi lavorano. Un edificio, progettato dal giovane architetto milanese Pietro Pizzi, che si caratterizza per le sue linee geometriche armoniche che seguono l'andamento e la morfologia del terreno e dei vigneti. I materiali come il cemento rosso, i mattoni e il Cor-Ten, stabiliscono un dialogo con il territorio. Le sue forme e i colori mutano con il cambiare delle stagioni. Uno spazio che accoglie l'attività enologica e si propone per occasioni culturali ed eventi privati.

DA
Premio italiano
di Architettura

CANTINA CERESÉ





SOSTENIBILITÀ

Ogni scelta, ogni azione, ogni attività, in cantina e in vigna, viene sempre programmata e attuata tutelando la natura, il paesaggio e la salute del nostro ecosistema.

Geotermia, fotovoltaico, riciclo delle acque, eliminazione dei pesticidi, sono solo alcuni atteggiamenti che incarnano un pensiero capace di raccontare ciò che oggi viene definito "sostenibilità" e che noi preferiamo chiamare "rispetto".



VINI

I nostri vini rappresentano il nostro pensiero agronomico ed enologico, vinificati con passione, cura e impegno. Vini dalla struttura complessa, elegante e armonica, si accostano felicemente ai piatti della tradizione ed esprimono un territorio ricco e affascinante. Il lavoro in cantina avviene nel massimo rispetto della generosità delle nostre vigne.



PIGNA NERA

PINOT NERO

Il nostro Pinot Nero Pigna Nera, si presenta con un colore rosso rubino e riflessi granati, un profumo di frutti rossi come la mora, il lampone e le fragoline di bosco. I tannini si presentano setosi e con note mandorlate. Affinamento di 15 mesi in barriques nuove di legno francese e 5 mesi in bottiglia.

UVA E VITIGNO

Tipologia: Vino Rosso

Alcol: 13.0% vol.

Vitigno: 100% Pinot Noir

Anno di impianto: 2018

Resa/ha: 70 q

Ceppi/ha: 6,200

Allevamento: Guyot

Tipologia terreno: argilloso

Vendemmia: manuale in cassetta

Cernita/selezione grappoli: si



MERCIRÉ

MERLOT

Il Merlot Merciré, dal colore intenso e dai riflessi violacei emette un profumo di viola e di ciliegia matura e un sapore di frutta come la marmellata di rosa canina. Affinamento di 15 mesi in barriques nuove, di legno francese e 5 mesi in bottiglia.

UVA E VITIGNO

Tipologia: Vino Rosso

Alcol: 13.0% vol.

Vitigno: 100% Merlot

Anno di impianto: 2007

Resa/ha: 70 q

Ceppi/ha: 6,200

Allevamento: Guyot

Tipologia terreno: argilloso

Vendemmia: manuale in cassetta

Cernita/selezione grappoli: si





LISÀNDER

SAUVIGNON BLANC

Il Sauvignon Blanc Lisànder, si presenta con un colore giallo paglierino e con leggeri riflessi verdognoli. Dal profumo di fiori bianchi, ribes e note di vaniglia con un sapore equilibrato e persistente di frutta matura. Affinamento di 10 mesi in barriques nuove di legno francese e 5 mesi in bottiglia.

UVA E VITIGNO

Tipologia: Vino Bianco
Alcol: 13.0% vol.
Vitigno: 100% Sauvignon Blanc
Anno di impianto: 2014
Resa/ha: 70 q
Ceppi/ha: 6,200
Allevamento: Guyot
Tipologia terreno: argilloso
Vendemmia: manuale in cassetta
Cernita/selezione grappoli: si



MERCIRÉ ROSATO

PINOT NERO 40%, MERLOT 60%

Il Merciré Rosato offre un colore rosato tenue, dal profumo floreale con note di ribes e agrumi. Al palato fresco e delicato, con note minerali e un acidità avvolgente. Affinamento in acciaio su fecce fini per 5 mesi.

UVA E VITIGNO

Tipologia: IGT Rosato

Alcol: 13.0% vol.

Vitigno: 60% Merlot, 40% Pinot Nero

Anno di impianto: 2007 e 2018

Resa/ha: 70 q

Ceppi/ha: 5.000

Allevamento: Guyot

Tipologia terreno: argilloso

Vendemmia: manuale in cassetta

Cernita/selezione grappoli: si





RUBIROSSO

PINOT NERO

Rubirosso denota un colore rosso rubino, un profumo di piccoli frutti rossi con un accenno di marmellata di lamponi e ribes. Tannini setosi, e un leggero retrogusto mandorlato. Affinamento dai 10 ai 12 mesi in acciaio.

UVA E VITIGNO

Tipologia: IGT Rosso

Alcol: 13.0% vol.

Vitigno: 100% Pinot Nero

Anno di impianto: 2018

Resa/ha: 70 q

Ceppi/ha: 4.970

Allevamento: Guyot

Tipologia terreno: argilloso

Vendemmia: manuale in cassetta

Cernita/selezione grappoli: si



ROSSOPURO

MERLOT

Rossopuro si presenta con un colore rosso dai riflessi violacei.
Un profumo di ciliegia matura e di prugna con note speziate.
Al palato un buon corpo, persistente, ha un sapore caldo e avvolgente con spiccate note di ciliegia e viola.
Affinamento dai 10 ai 12 mesi in acciaio.

UVA E VITIGNO

Tipologia: IGT Rosso

Alcol: 13.0% vol.

Vitigno: 100% Merlot

Anno di impianto: 2007

Resa/ha: 70 q

Ceppi/ha: 5.000

Allevamento: Guyot

Tipologia terreno: argilloso

Vendemmia: manuale in cassetta

Cernita/selezione grappoli: si





BIANCOPURO

SAUVIGNON BLANC

Biancopuro rivela un colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Dal profumo di fiori bianchi, ribes e note di albicocca. Al palato ripropone sapori di fiori di tiglio, albicocca con note di litchi, buona sapidità con retrogusto amarognolo e buona persistenza. Affinamento dai 10 ai 12 mesi in acciaio.

UVA E VITIGNO

Tipologia: IGT Bianco

Alcol: 13.0% vol.

Vitigno: 100% Sauvignon Blanc

Anno di impianto: 2014

Resa/ha: 70 q

Ceppi/ha: 3.720

Allevamento: Guyot

Tipologia terreno: argilloso

Vendemmia: manuale in cassetta

Cernita/selezione grappoli: sì





DISTILLATI

La distillazione artigianale avviene tipicamente con alambicchi discontinui di rame a vapore o a bagno maria, anche se esistono grappe prodotte, ad esempio, con colonne o alambicchi sottovuoto.

La grappa ha ottenuto l'indicazione geografica (GI) dalla EU nel 2008 e assieme alla denominazione generica che indica un distillato di vinaccia italiana prodotto in Italia, sono state riconosciute anche le indicazioni geografiche.



LADYMARY

GRAPPA DA VINACCE DI PINOT NERO

Colore bianco cristallino, profumo etereo, ampio, ben dichiarato, ricorda la ciliegia marasca ed un sapore caratteristico, netto e piuttosto deciso. Le vinacce, dopo una leggera pressatura, vengono immediatamente distillate con un distillatore discontinuo a vapore per rispettare e mantenere la tipicità, fragranza e caratteristiche tipiche del vitigno di origine. Alla fine del processo di distillazione si ottiene una grappa ad alto grado (73°/78°), travasata in appositi serbatoi di inox. Dopo sei mesi circa dalla distillazione, la grappa viene diluita con acqua di fonte fino alla gradazione alcolica di 40°.



The logo for Cantina Ceresé features a stylized orange and white graphic above the text. The graphic consists of a horizontal orange bar with a vertical orange bar extending downwards from its center, which is further divided into several horizontal white segments.

CANTINA CERESÉ

Via del Ceresé 13
23874 Montevicchia (LC)

info@cantinacerese.it
T. +39 039 9930 709

CANTINACERESE.IT



@cantinailcerese