



Laghi d'Insubria

VITIVINICOLA

VITIVINICOLA
LAGHI D'INSUBRIA



ALBIZZATE ARSAGO GATTINARA

VINI E SAPORI DELLA TERRA DEI LAGHI



“ Per noi il vino è un viaggio che racconta i valori di una cultura e del suo territorio.”

L'Azienda Agricola Vitivinicola Laghi D'Insubria ha come missione aziendale la viticoltura e la vinificazione nel **rispetto delle tradizioni** e nella **valorizzazione delle tipicità del territorio**.

Viticultori e vinificatori per passione, la nostra famiglia inizia a vinificare le proprie uve negli anni 60 del '900 da una propria vigna di Mercallo dei Sassi sul lago di Corgeno in provincia di Varese.

Oggi l'Azienda Agricola ha il suo cuore vitivinicolo in Albizzate sulla fila di colline moreniche che si orientano parallele alla valle dell'Arno da nord a sud con esposizione ottimale a sud est a circa 350 m sul livello del mare. A nord, il Sacro Monte e le cime del Campo dei Fiori di Varese, nelle sere di settembre, fanno scendere lungo la valle una brezza che abbassa le temperature. Si genera un gradiente termico tra giorno e notte che facilita la maturazione e l'acquisizione di profumi che ritroviamo poi nei vini. A ovest domina il massiccio del Monte Rosa (m. 4634) e ad est si apre la vista sulla valle dell'Arno Varesino con i paesi di Albizzate, Carnago e Solbiate sulla sommità delle colline. La zona è costellata di laghi prealpini (Lago Maggiore, Lago di Varese, Lago di Corgeno, Lago di Monate) che mitigano le temperature invernali.

Albizzate è famosa per l'Oratorio Visconteo con i suoi affreschi medioevali e per il Castello.

Il vigneto di Albizzate è formato da uve Nebbiolo e Merlot con piccole quantità di Syrah, Vespolina, Freisa e Croatina per i rossi e Chardonnay, Erbaluce e piccole quantità di Riesling per i bianchi, Malvasia per il Passito.

Nella nostra Cantina il trattamento delle uve e la gestione della vinificazione avvengono nell'ottica del risparmio energetico e dell'uso di energie rinnovabili.



INSUBRIA

IGT Ronchi varesini

Vino Rosso

Zona di produzione: prodotto nel territorio della IGT Ronchi Varesini, nel vigneto di Albizzate, Valle dell'Arno (Varese), zona altimetrica collina interna, altitudine m.350 s.l.m.

Uve: Nebbiolo, ed a seconda delle annate, con aggiunta di una piccola percentuale di Vespolina

Tecnica di Produzione: raccolta manuale delle uve in cassette da 15 kg., vinificazione in rosso con macerazione a temperatura controllata (max. 28°) e follatura tradizionale del cappello di fermentazione. Affinamento un anno in acciaio, 12 mesi in tonneau, e ulteriori sei mesi in bottiglia. Adatto all'invecchiamento.

Colore: rosso rubino con riflessi granato

Profumo: ampio bouquet di profumi dai frutti rossi maturi, alla viola, alla rosa, con chiare note speziate

Sapore: elegante, sapido, con tannini morbidi e giusta acidità, buona persistenza

Gradazione: 12,5% Vol.

Temperatura di servizio: ambiente, stappando mezz'ora prima della degustazione. Utilizzare un bicchiere grande per la miscita tipo ballon

Abbinamento: piatti tipici della tradizione lombarda e varesina: cassouela, briscitt, brasati, oss bus con risotto. Ideale con arrosti e cacciagione.



INSUBRE

IGT Ronchi varesini

Vino Rosso

Zona di produzione: prodotto nel territorio della IGT Ronchi Varesini, nel vigneto di Albizzate, Valle dell'Arno (Varese), zona altimetrica collina interna, altitudine m.350 s.l.m.

Uve: Merlot con una parte di Syrah a seconda delle annate

Tecnica di Produzione: raccolta manuale delle uve in cassette da 15 kg., vinificazione in rosso con macerazione a temperatura controllata (max. 28°) e follatura tradizionale del cappello di fermentazione. Affinamento un anno in acciaio e ulteriori sei mesi in bottiglia.

Colore: rosso rubino con riflessi granato

Profumo: al naso il vino si presenta fresco, con percezione di frutti di sottobosco a bacca rossa con leggere note speziate

Sapore: in bocca si presenta caldo, con tannini morbidi e con discreta sapidità che gli conferisce una buona persistenza

Gradazione: 12,5% Vol.

Temperatura di servizio: ambiente. Utilizzare un bicchiere grande per la miscita tipo ballon

Abbinamento: antipasti di salumi IGP della provincia di Varese, risotti, paste con ragù di carni e selvaggina, carni rosse e di coniglio o volatili.
Formaggella di capra IGP del Luinese



INSUBRE TAVOLA

Gattinara (NO)

Vino Rosso

Zona di produzione: Uve del vigneto di Gattinara (VC) zona Castelle, Val Sesia, zona altimetrica collina, vinificato in Albizzate (VA)

Uve: Nebbiolo

Tecnica di Produzione: raccolta manuale delle uve in cassette da 15 kg., vinificazione in rosso con macerazione a temperatura controllata (max. 28°) e follatura tradizionale del cappello di fermentazione. Affinamento un anno in acciaio e ulteriori sei mesi in bottiglia. Adatto all' invecchiamento.

Colore: rosso rubino con riflessi granato

Profumo: ampio bouquet di profumi dai frutti rossi maturi, note speziate

Sapore: sapido con tannini morbidi e buona persistenza

Gradazione: 13% Vol.

Temperatura di servizio: ambiente. Utilizzare un bicchiere grande per la mescita tipo ballon

Abbinamento: carni in umido, arrostiti e cacciagione.



TERRE DEI LAGHI

IGT Ronchi varesini

Vino Bianco

Zona di produzione: prodotto nel territorio della IGT Ronchi Varesini, nel vigneto di Albizzate, Valle dell'Arno (Varese), zona altimetrica collina interna, altitudine m. 350 s.l.m.

Uve: Erbaluce e Chardonnay

Tecnica di Produzione: raccolta manuale delle uve in cassette da 15 kg., nelle ore più fresche della giornata. Pigiadiraspatura e breve macerazione a bassa temperatura, pressatura soffice e fermentazione lenta a temperatura controllata (18-19°). Affinamento sei mesi in acciaio e ulteriori sei mesi in bottiglia

Colore: bianco paglierino

Profumo: al naso il vino si presenta fresco, con percezione di fiori bianchi e fruttato

Sapore: in bocca si presenta fresco, con discreta sapidità e acidità

Gradazione: 12,5% Vol

Temperatura di servizio: 18°

Abbinamento: aperitivi, antipasti di pesce, risotto al pesce persico, pesci di lago, gamberi di fiume



CIAPIN

IGT Ronchi varesini

Vino Rosso

Zona di produzione: prodotto nel territorio della IGT Ronchi Varesini, nel vigneto di Albizzate, Valle dell'Arno (Varese), zona altimetrica collina interna, altitudine m. 350 s.l.m.

Uve: Nebbiolo e Croatina

Tecnica di Produzione: raccolta manuale delle uve appassimento in fruttaia. Pigia di raspatura, macerazione e fermentazione lenta a basse temperature ambiente invernali. Affinamento 2 anni in acciaio e ulteriori sei mesi in bottiglia.

Colore: rubino intenso

Profumo: al naso il vino si presenta con intenso bouquet di frutti rossi maturi, confettura di frutti rossi e composta di prugne

Sapore: in bocca si presenta avvolgente e sapido con una nota dolce

Gradazione: 15% Vol.

Temperatura di servizio: ambiente, in bicchiere da meditazione

Abbinamento: Vino da dessert e meditazione. Dolci della tradizione varesina a base di castagne. Ideale con le caldarroste. Si sposa con il cioccolato fondente e i dolci al cioccolato.



STRIA

IGT Ronchi varesini

Vino Bianco

Zona di produzione: prodotto nel territorio della IGT Ronchi Varesini, nel vigneto di Albizzate, Valle dell'Arno (Varese), zona altimetrica collina interna, altitudine m.350 s.l.m.

Uve: Erbaluce e Chardonnay

Tecnica di Produzione: raccolta manuale delle uve, appassimento in fruttaia. Pigiadiraspatura e breve macerazione a bassa temperatura, pressatura soffice e fermentazione lenta a basse temperature ambiente invernali. Affinamento 2 anni in acciaio e ulteriori sei mesi in bottiglia.

Colore: ambrato

Profumo: al naso il vino si presenta con intenso bouquet di frutti gialli maturi, soprattutto albicocca e con note di smalto

Sapore: in bocca si presenta avvolgente e sapido con una nota dolce

Gradazione: 15% Vol.

Temperatura di servizio: ambiente, in bicchiere da meditazione

Abbinamento: vino da dessert e meditazione. Dolci della tradizione varesina come gli amaretti di Gallarate, gli amaretti di Saronno, i Brutti e Buoni di Gavirate. Formaggi come il Gorgonzola e l'Erborinato di capra. Castagne e dolci a base di castagne.



BIRRA DI ARSAGO

PARCO DEL TICINO

Birra di castagne

Zona di produzione: Castagne prodotte nella nostra selva castanile in Arsago Seprio, nel Parco del Ticino in zona SIC (Sito di Interesse Comunitario)

Tecnica di Produzione: Birra artigianale ispirata ad una ricetta della tradizione insubre, che utilizza prodotti tipici del territorio come le castagne della selva castanile di Arsago Seprio nel Parco del Ticino, oltre al malto d'orzo e ai luppoli Pearl e Saaz

Guida alla degustazione: Birra naturale non filtrata, non pastorizzata, senza aggiunta di conservanti, ad alta fermentazione. Luppoli Pearl e Saaz. Rifermentata in bottiglia. L'aggiunta delle castagne secche in farina grossolana permette di ottenere un doppio malto dal profumo e sapore di frutti bianchi e banana, in evoluzione. Torbidità naturale

Consigli per il servizio: Servire in ampio baloon, a temperatura di cantina, lasciando che si misceli la parte torbida depositata nel quarto inferiore della bottiglia.

Gradazione: 5,7°

Abbinamento: da sola per meditazione o al pasto abbinata a piatti a base di carni suine

La nostra Birra di Arsago è disponibile anche in **bottiglie in ceramica**, particolarmente indicata per eventi o per confezioni regalo.



Azienda Agricola Vitivinicola Laghi d'Insubria

Via Cascina Bertolina 5 - Albizzate (VA)
Tel. 3480083427 - Email: vitinsubria@alice.it

www.vitinsubria.it

