Laghi d'Insubria

VITIVINICOLA

VITIVINICOLA
LAGHI D'INSUBRIA

VINI E SAPORI DELLA TERRA DEI LAGHI

Laghi d'Insubria
VITIVINICOLA

ALBIZZATE ARSAGO GATTINARA

" 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.

Dinebbie

IGT Ronchi Varesini Rosso - DE.C.O Albizzate

Gli antichi usavano l'espressione "In radibus Alpium" per indicare i villaggi celti delle colline del Varesotto dove si coltivava con la tecnica dell'Arbustum Gallicum la Vitis Spinea, la Spanna, il Nebbiolo, l'uva delle nebbie, considerata autoctona delle nostre terre.

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. Vino da vitigno autoctono per la zona di coltivazione e produzione: l'areale insubre pedemontano.

Uve: Nebbiolo

Tecnica di produzione: Viti allevate in terreno acido sabbioso, a Guyot, distanza sulla fila un metro, interfila due metri, 5500 ceppi ettaro, esposizione ad Est, resa all'ettaro 75 quintali, età vigneto tredici anni; vendemmia intorno al 10 di ottobre con 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 di secondo e terzo passaggio, e ulteriori sei mesi in bottiglia. Adatto all' invecchiamento.

Bottiglia: Bordolese marrone da litri 0,75

Colore: Rosso rubino tendente al granato con riflessi aranciati.

Profumo: Bel naso da Nebbiolo evoluto, ampio bouquet di profumi dai frutti rossi, ciliegia matura e prugna, composta di frutti rossi, sentori di cacao, viola, rosa, cuoio e con chiare note speziate tendente al balsamico, menta ed eucalipto. Massima armonia.

Sapore: elegante, sapido, con tannini morbidi e giusta acidità, buona persistenza. Ben bilanciato quanto a tannini ed alcool, pronto ma anche in grado di affinarsi ed invecchiare per anni. Si può dire che è all'inizio della sua maturazione

Gradazione: 13% Vol.

Temperatura di servizio: ambiente, ideale 18' stappando mezz'ora prima della degustazione. Utilizzare un bicchiere grande per la mescita tipo ballon.

Abbinamento: Piatti tipici della tradizione lombarda e varesina: cassouela, briscitt, brasati, oss büs con risotto, capretto del Luinese e delle Valli Varesine arrosto o al forno. Ideale con arrosti e cacciagione.

Terre dei Laghi

IGT Ronchi Varesini 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. Vino da vitigno autoctono per la zona di coltivazione e produzione: l'areale insubre pedemontano, con aggiunta di uve da vitigno internazionale.

Uve: Erbaluce e Chardonnay.

Tecnica di produzione: Viti allevate in terreno franco sabbioso neutro, a Guyot, distanza sulla fila un metro, interfila due metri, 5500 ceppi ettaro, esposizione ad Est, resa all'ettaro 75 quintali, età vigneto dodici anni; raccolta manuale delle uve in cassette da 15 kg., nelle ore più fresche della giornata in genere alla prima mattina nella seconda metà di settembre (intorno al 20 settembre). Pigiadiraspatura e breve macerazione a bassa temperatura, pressatura soffice e fermentazione lenta a temperatura controllata (18-19°). Affinamento sei mesi in acciaio, sui lieviti e le fecce fini e ulteriori sei mesi in bottiglia. Vino che si può degustare giovane ma che diventa più interessante e complesso con uno o due anni di affinamento ulteriore.

Colore: Giallo paglierino.

Profumo: Vino che riempie il bicchiere di fiori e di frutti. Al naso si presenta fresco, con percezione di fiori bianchi, sambuco e frutti gialli maturi tropicali, mango, banana, ananas.

Sapore . In bocca si presenta fresco, con notevole sapidità e giusta acidità che gli conferisce freschezza, finale con sentore di mandorla e lunghissima persistenza.

Imbottigliamento: Bottiglia bordolese chiara da litri 0,75.

Gradazione: 12% Vol.

Temperatura di servizio: 10°.

Abbinamento: Aperitivi, antipasti di pesce, pesci di lago in carpione e patè di vitello alla milanese, risotto al pesce persico, pesci di lago al burro o in frittura, gamberi di fiume, asparagi di Cantello, piatti della tradizione con carni bianche di rana (frittura, risotto, frittata).

Insubre

IGT Ronchi Varesini 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. Vino da Vitigno internazionale coltivato per contiguità territoriale e culturale col Canton Ticino (CH).

Uve: Merlot.

Tecnica di produzione: Viti allevate in terreno acido sabbioso, a Guyot, distanza sulla fila un metro, interfila due metri, 5500 ceppi ettaro, esposizione ad Est, resa all'ettaro 75 quintali, età vigneto dodici anni; vendemmia intorno alla fine di settembre – inizio ottobre con raccolta manuale delle uve in cassette da 15 kg., vinificazione in rosso con macerazione a temperatura controllata (max. 28°) e rimontaggi sul appello Affinamento un anno in acciaio e sei mesi in bottiglia di fermentazione.

Colore: rosso rubino con riflessi granato.

Profumo: al naso il vino si presenta fresco, balsamico e floreale con sentori di frutti
di sottobosco a bacca rossa, marasca e rosa canina, bacche scure, ribes e cassis, con leggere note speziate. Percezione di sentori di tostatura e di fumè, pellame e foglia di lavanda.

Sapore: in bocca si presenta caldo, con tannini morbidi e delicatissimi, con discreta sapidita' che gli conferisce una buona persistenza e un'ottima bevibilità.

Imbottigliamento: Bottiglia bordolese marrone da litri 0,75

Gradazione: 12,5% Vol .

Temperatura di servizio: ambiente, 16-18'. Utilizzare un bicchiere grande per la mescita tipo ballon.

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

Insubria

IGT Ronchi Varesini Rosso - DE.C.O Albizzate

Zona di Produzione: Prodotto nel territorio della IGT (Indicazione geografica Tipica) Ronchi Varesini, nel vigneto di Albizzate (DE.C.O. Denominazione Comunale di Origine), Valle dell'Arno (Varese), zona altimetrica collina interna, altitudine m. 350 s.l.m. da due vitigni autoctoni per l'areale insubre pedemontano.

Uve: Nebbiolo con aggiunta di una piccola percentuale di Vespolina (15%)

Terreno Franco sabbioso, acido.

Tecnica di produzione: Viti coltivate a Guyot a 1 metro sulla fila e due nell'interfila, 5500 ceppi ad ettaro., esposizione ad Est, resa all'ettaro 75 quintali, età vigneto tredici anni. 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 barrique di secondo o terzo passaggio, e ulteriori sei mesi in bottiglia. Adatto all' invecchiamento.

Colore: Rosso rubino con riflessi granato.

Profumo: ampio bouquet di profumi dai frutti rossi maturi prugna e ciliegia, alla viola, alla rosa, con chiare note balsamiche di foglie di the, menta, eucalipto e speziate, di pepe, espressione della Vespolina (la Vespolina e lo Schioppettino di Prepotto del Friuli sono i vitigni autoctoni italiani in grado di donare al vino il Rotundone, molecola dal profumo di pepe, come gli internazionali Syrah e Pinot nero. La quantità di Rotundone espressa dall'uva è proporzionale all'altitudine in cui viene coltivata la vigna).

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

Gradazione: 12,5% Vol.

Imbottigliamento: Bottiglia bordolese marrone da litri 0,75

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

Abbinamento: Brasati, arrosti sia di bovino che di suino, bolliti misti, piatti tipici della tradizione lombarda e varesina: cassouela, bruscitt, oss büs con risotto. Ideale con la cacciagione e la polenta

Azienda Agricola Vitivinicola Laghi d'Insubria Via Cascina Bertolina 5 - Albizzate (VA)

Insubre

IGT Ronchi Varesini Rosso - DE.C.O Albizzate

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. Vino da Vitigni internazionali, il Merlot coltivato per contiguità territoriale e culturale col Canton Ticino (CH) e il Syrah per le sue caratteristiche in parte sovrapponibili ad un vitigno autoctono dell'areale insubre, la Vespolina, entrambi caratterizzati dai sentori speziati.

Uve: Merlot con una parte di Syrah a seconda delle annate (circa 20%).

Tecnica di produzione: Viti allevate in terreno acido sabbioso il Merlot e su sabbioso franco neutro il Syrah, a Guyot, distanza sulla fila un metro, interfila due metri, 5500 ceppi ettaro, esposizione ad Est, resa all'ettaro 75 quintali, età vigneto dodici anni; vendemmia intorno alla fine di settembre 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, di pepe, sentori di pellame, sottobosco, e aghi di pino.

Sapore . In bocca si presenta caldo, discreta acidità, con tannini morbidi, pulisce la bocca, asciuga, ideale da tutto pasto.

Gradazione: 12,5% Vol.

Imbottigliamento: Bottiglia bordolese marrone da litri 0,75

Temperatura di servizio: ambiente, ideale tra i 16 e i 18'. Utilizzare un bicchiere grande per la mescita tipo ballon.

Abbinamento: Da tutto pasto. Antipasti di salumi IGP della provincia di Varese risotti, primi di paste all'uovo, secondi carni arrosto e in umido, coniglio e volatili. Taglieri di salumi e formaggi.

Scighera Tardivo
VENDEMMIA TARDIVA

IGT Ronchi Varesini Rosato - DE.C.O Albizzate

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., da vitigno autoctono per l'areale insubre pedemontano.
In anni dal particolare andamento climatico favorevole e data la resistenza in vigna dell'uva nebbiolo sana e matura lasciamo i grappoli migliori sulle piante fino agli inizi di novembre. Da tale Vendemmia Tardiva otteniamo un vino Rosato, da Uve Nebbiolo in Purezza, particolarissimo, di elevato tenore alcolico, moderatamente dolce e dagli intensi sentori fruttati e floreali

Uve: Nebbiolo in Purezza varietà Cö Bianc e altri cinque cloni ottenuti da piante del 1929.

Tecnica di Produzione: Viti allevate in terreno franco sabbioso, a Guyot, distanza sulla fila un metro, interfila due metri, 5500 ceppi ettaro, esposizione ad Est, resa all'ettaro 75 quintali, età vigneto 8 anni, uve ottenute da piante di Nebbiolo varietà Cö Bianc e altri cinque cloni ottenuti da piante del 1929; raccolta manuale delle uve lasciate in vigna fino ai primi di novembre. Pigiadiraspatura, macerazione e fermentazione lenta alle basse temperature ambiente invernali. Affinamento 2 anni in acciaio e ulteriori sei mesi in bottiglia.

Colore: rosato cerasuolo con riflessi aranciati e paglierini.

Profumo: al naso il vino si presenta fruttato con intenso bouquet di piccoli frutti rossi soprattutto lampone ma anche ribes e fragolina di bosco.

Sapore: in bocca si presenta avvolgente e sapido e vellutato con una nota dolce, morbido e persistente..

Gradazione: 15% Vol.

Bottiglia: bordolese scura da l.0,375.

Temperatura di servizio: si degusta a 12°-14° in bicchierino per passito da meditazione. Oppure in flute piccolo a 10°-12° col pesce crudo.

Abbinamento: Vino Ideale con i frutti di mare crudi, soprattutto con le ostriche ma anche il sushi e sashimi. Vino da dessert e meditazione con gli Amaretti di Gallarate.

Stria

DA UVE a BACCA BIANCA PASSITE

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. da due vitigni autoctoni per l'areale insubre pedemontano.

Uve: Erbaluce e Malvasia Aromatica.

Tecnica di Produzione: Viti allevate in terreno franco sabbioso neutro, a Guyot, distanza sulla fila un metro e venti, interfila due metri, esposizione ad Est, età vigneto dodici anni; raccolta manuale delle uve scegliendo i grappoli migliori, più sani e maturi, e appassimento in fruttaia in cestine. Pigiadiraspatura con breve macerazione a bassa temperatura, pressatura soffi¬ce e fermentazione lenta alle basse temperature ambiente invernali.

Affinamento 2 anni in acciaio e ulteriori sei mesi in bottiglia.

Colore: giallo dorato con riflessi ambrati, moderatamente denso.

Profumo: al naso il vino si presenta con intenso sentore di frutti gialli maturi, soprattutto albicocca, albicocche essiccate, confettura, agrumato, miele di robinia, mandorla e nocciola, con lievi note di smalto.

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

Gradazione: 15% Vol.

Bottiglia: bordolese scura da l.0,375.

Temperatura di servizio: 10° - 12°, in bicchierino per passiti 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, il Dolce Varese di farina da polenta e il Pan Mein. Ma anche formaggi come il Gorgonzola e l'Erborinato di capra. Castagne e dolci a base di castagne.

Ciapin

DA UVE a BACCA NERA PASSITE

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. Vino da vitigni autoctoni per la zona di coltivazione e produzione: l'areale insubre pedemontano.

Uve: Nebbiolo e Croatina.

Tecnica di Produzione: Viti allevate in terreno acido sabbioso, a Guyot, distanza sulla fila un metro, interfila due metri, 5500 ceppi ettaro, esposizione ad Est, resa all'ettaro 75 quintali, età vigneto tredici anni; raccolta manuale delle uve e appassimento in fruttaia in cestine. Pigiadiraspatura, macerazione e fermentazione lenta alle basse temperature ambientali invernali. Affi¬nato 2 anni in acciaio e ulteriori sei mesi in bottiglia.

Colore: rubino intenso con sfumature granato e aranciate.

Profumo: al naso il vino si presenta fruttato con intenso sentore di frutti rossi maturi, marasca, fragola, cassis, confettura di ciliegie e susine, composta di prugne.

Sapore: in bocca si presenta avvolgente e sapido, asciutto con una nota dolce e tannini delicati.

Gradazione: 15% Vol.

Bottiglia: Bordolese scura da litri 0,375

Temperatura di servizio: ambiente, intorno a 12°-14° in bicchierino per passiti da meditazione.

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

Birra di Arsago

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

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

Grappa Giovane

Caratteristiche organolettiche
Grappa giovane ottenuto esclusivamente dalla distillazione di vinacce raccolte sul territorio. Gusto pieno e corposo, di grande equilibrio con sentori marcati di frutta secca e note finali floreali in una perfetta armonia. Colore cristallino. Aspetto limpido.

Caratteristiche organolettiche
Distillazione in discontinuo delle vinacce con caldaiette a passaggio di vapore, stagionamento in acciaio, diluizione fino a 43%Vol alc., refrigerazione fino ad una temperatura di ca. -15 gradi cent., filtrazione a freddo, 2a filtrazione a temperatura ambiente prima dell'imbottigliamento.

Laghi d'Insubria

VITIVINICOLA

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

www.vitinsubria.it

VITIVINICOLA
LAGHI D'INSUBRIA

ALBIZZATE ARSAGO GATTINARA