

Casa Caterina

«Cuvée 36»

Metodo classico in Monticelli Brusati



100% Chardonnay



Provaglio d'Iseo - Monticelli Brusati
Sotto-suolo: Argillo-Calcarei /Sabbioso, Limoso
Suolo deposito alluvionale



Vinificazione in botti di acciaio e 10% in botti di rovere
Affinamento sui lieviti: 36 mesi
Senza solfiti aggiunti



16.500 bottiglie



Temperatura di servizio : 8-10 C°



Metodo classico da servire come antipasto e pasto



12,5 vol. %



Color giallo paglierino , ha un perlage fine e persistente e una spiccata acidità. Effonde sentori di frutta secca e arancia candita. Il sorso si distende in una lunga persistenza dai toni sapidi che lo rende adatto a tutti i tipi di piatti.

Casa Caterina
«Cuvée 36 Rosé»
Metodo classico in Monticelli Brusati



Pinot Noir 75 %
Pinot Meunier 25%



Provaglio d'Iseo - Monticelli Brusati
Sotto-suolo: Argillo-Calcarei / Sabbioso, Limoso
Suolo deposito alluvionale



Vinificazione in botti acciaio e 10% in botti di rovere
Affinamento sui lieviti: 36 mesi
Contiene SO₂ pari a 55 Mg/l



3.000 bottiglie



Temperatura di servizio : 8-10 ° C



Metodo classico da servire come antipasto e pasto



12,50 vol. %



Color rosa buccia di cipolla, spuma fine, sentori di fragolina di bosco, note floreali di rosa e violetta con un accenno aggrumato di arancia sanguinella. Sorsò pieno e diretto, con una chiusura dai ricordi olfattivi.



CASA CATERINA

Casa Caterina

«Cuvée 60»

Metodo classico a Monticelli Brusati



100% Chardonnay



Provaglio d'Iseo-Monticelli Brusati

Sotto-suolo: Argillo-Calcareo / Sabbioso, Limoso
Suolo deposito alluvionale



Vinificazione in botti acciaio e 10% in botti di rovere

Affinamento sui lieviti: 60 mesi

Non contiene solfiti aggiunti

SO₂ pari a 45 Mg/L



14.200 bottiglie



Temperatura di servizio : 8-10 ° C



Metodo classico da servire come antipasto e pasto



12,5 vol. %



Color giallo screziato dai riflessi dell'oro, ha un perlage fine e persistente. Effonde sentori di frutta nostrana matura, poi kumquat e nocciola tostata. Il sorso si distende in una lunga persistenza dai toni sapidi che lo rende adatto ai piatti di mare.

Casa Caterina

«Cuvée 60 Rosé»

Metodo Classico a Monticelli Brusat



100% Pinot Noir



Provaglio d'Iseo - Monticelli Brusati
Sotto-suolo: Argillo-Calcarei / Sabbioso, Limoso
Suolo deposito alluvionale



Vinificazione in botti acciaio e 10% in botti di rovere
Affinamento sui lieviti: 60 mesi
Non contiene solfiti aggiuntivi
SO₂ pari a 49 Mg/L



6.000 bottiglie



Temperatura di servizio : 8-10 ° C



Metodo classico da servire come pasto e antipasto



12.5 vol %



Intensa veste rosa cerasuolo, perlage di grande finezza e continuità. Riconoscimenti di fiori di malva e rosa rossa, melograno e cassis. Corpo deciso ed equilibrato, ravvivato da una rigenerante freschezza e sapidità.

Casa Caterina

« VERTICAL »

Metodo classico a Monticelli Brusati



100% Chardonnay



Provaglio d'Iseo-Monticelli Brusati
Sotto-suolo: Argillo-Calcareo / Sabbioso, Limoso
Suolo deposito alluvionale



Vinificazione in botti acciaio e 10% in tonneau di rovere
Affinamento sui lieviti: 120 mesi
Non contiene solfiti aggiuntivi
SO₂ pari a 78 Mg/L



2.500 bottiglie



Temperatura di servizio : 8-10 ° C



Metodo classico da servire come antipasto e pasto



12,5 vol. %



Casa Caterina

« ARGICAL »

Metodo classico a Monticelli Brusati



100% Pinot Noir



Provaglio d'Iseo-Monticelli Brusati
Sotto-suolo: Argillo-Calcareo / Sabbioso, Limoso
Suolo deposito alluvionale



Vinificazione in botti acciaio e 10% in barrique di rovere
Affinamento sui lieviti: 120 mesi
Non contiene solfiti aggiunti
SO₂ pari a 57 Mg/L



2.500 bottiglie



Temperatura di servizio : 8-10 ° C



Metodo classico da servire come antipasto e pasto



12,5 vol. %



Casa Caterina nasce dall'incastellaggio di solo uno dei suoi vini più esaltanti e grazie ai nostri vigneti di Monticelli Brusati l'argento diventa oro. Il nostro metodo classico è un mix di precisione e tradizione. Utilizzando solo lieviti indigeni, sono per la prima di spuma e una classe i suoi spumanti, trattate rinfrescate, che si regala un prodotto di grande personalità.



Casa Caterina
«Demy Sec Rosé Saignée Pagnocc»
Metodo Classico a Monticelli Brusati



Pinot Meunier 90 %
Pinot Meunier Rouge 10%



Provaglio d'Iseo - Monticelli Brusati
Sotto-suolo: Argillo-Calcarei / Sabbioso,
Limoso
Suolo deposito alluvionale



Pressatura soffice 90% e 10%
macerazione con bucce per 12 ore.
Affinamento sui lieviti: 120 mesi
Non contiene solfiti aggiunti
Contiene SO2 pari a 41 Mg/l



3.000 bottiglie



Temperatura di servizio : 8-10° C



Metodo classico da antipasto e pasto



12 vol. %





CASA CATERINA

Casa Caterina

Rio Cami

Metodo classico a Monticelli Brusati



100% Pinot Meunier

36% 2006

64% 2009



Provaglio d'Iseo-Monticelli Brusati

Sotto-suolo: Argillo-Calcareo / Sabbioso, Limoso

Suolo deposito alluvionale



Vinificazione 90% botti acciaio e 10% barrique

Fermentazione spontanea

Non contiene solfiti aggiunti

Contiene SO₂ pari a 33 Mg/L



4.900 bottiglie



Temperatura di servizio : 8-10 ° C



Metodo classico da servire come antipasto e pasto



12,5 vol. %



Colore dorato e spuma finissima. All'olfatto
fragranze di pan brioche, frutta secca, rosmarino
e intense note minerali. Volume, struttura ed
eleganza al sorso, teso dall'epilogo sapido.

Casa Caterina
Rosé Antique
Metodo classico a Monticelli Brusati



Pinot meunier 100%
2000 – 10%
2002 – 30%
2003 – 10%



Provaglio d'Iseo - Monticelli Brusati
Sotto-suolo: Argillo-Calcarei / Sabbioso, Limoso
Suolo deposito alluvionale



Vinificazione 85% in botti acciaio e 15% in botti di rovere
Fermentazione spontanea – 90 giorni
Affinamento sui lieviti: 120 mesi
Non contiene solfiti aggiunti
Contiene SO₂ pari a 1,0 Mg/L



2.000 bottiglie prodotte



Servire questo vino tra 8 e 10 gradi



Metodo classico da antipasto e pasto



12,50 vol. %



Cantine Del Bono

VITAGRAMA

Viticoltore a Monticelli Brusati



Merlot 50%
Cabernet Franc 20%
Cote Noir 20%
Petit Verdot 10%



Provaglio d'Iseo-Monticelli Brusati
Sotto-suolo: Argillo-Calcarei
Suolo deposito alluvionale



Fermentazione in botti di legno aperte
Fermentazione spontanea – 150 giorni
Durata maturazione: 24 mesi in botte rovere
Affinamento in bottiglia: 96 mesi
Non contiene solfiti aggiunti
Contiene SO2 pari a : 27 Mg/L



6.000 bottiglie



Temperatura di servizio : 15-18 ° C



Vino rosso da servire come pasto



13 vol. %



Tonalità rubino fitto e consistente, intrigante
ventaglio aromatico fruttato di more con un
tocco speziato di pepe nero e anice stellato, poi
violette appassite e tabacco da pipa. Assaggio
all'insegna dell'eleganza che sfuma in una
pronunciata sapidità ben calibrata.

Del Bono & Del Bono

Viticoltori a Monticelli Brusati

ASPIRANT



Pinot noir 100%



Monticelli Brusati – Frazione Gaina
Sotto-suolo: Argillo-Calcarei
Suolo deposito alluvionale



Fermentazione spontanea
Affinamento in legno e acciaio 12 mesi
Affinamento in bottiglia 12 mesi
Non contiene solfiti aggiunti
Contiene SO₂ pari a: 41 Mg/L



6.000 bottiglie prodotte



Temperatura di servizio: dai 10 ai 12 C°



Vino rosato da servire come antipasto e pasto



13,50 vol. %



Tonalità rubino fitto e consistente, intrigante
ventaglio aromatico fruttato di more con un tocco
speziato di pepe nero e anice stellato, poi violette
appassite e tabacco da pipa. Assaggio all'insegna
dell'eleganza che sfuma in una pronunciata sapidità
ben calibrata.

Cantine Del Bono

L'Anonyme



Pinot noir 100%



Monticelli Brusati – Frazione Gaina
Sotto-suolo: Argillo-Calcarei
Suolo deposito alluvionale



Fermentazione in botti di legno aperte
Fermentazione spontanea – 150 giorni
Durata maturazione: 24 mesi in botte rovere
Affinamento in bottiglia: 96 mesi
Contiene SO₂ pari a: 41 Mg/L



6.000 bottiglie prodotte ogni anno



Temperatura di servizio : dai 10 ai 12 C°



Vino rosso da servire come pasto



12,50 vol. %



Tonalità rubino fitto e consistente, intrigante
ventaglio aromatico fruttato di more con un tocco
speziato di pepe nero e anice stellato, poi violette
appassite e tabacco da pipa. Assaggio all'insegna
dell'eleganza che sfuma in una pronunciata
sapidità ben calibrata.



Cantine Del Bono UNICO

Viticoltore a Monticelli Brusati



100% Invernenga



Provaglio d'Iseo - Persaga
Sotto-suolo: Argillo-Calcarei – Limoso, Sabbioso
Suolo deposito alluvionale



Fermentazione in cemento
Fermentazione spontanea – 30 giorni
Durata maturazione: 36 mesi su lieviti
Affinamento in bottiglia: 12 mesi
Non contiene solfiti aggiunti



1.450 bottiglie



Temperatura di servizio : 10-12 ° C



Vino bianco da servire con pasto



13,5 vol. %



Color oro antico, si apre su riconoscimenti di mandorle tostate, buccia di cedro candita, spezie bianche, biscotti secchi e nitide note fumé. Gradevole sferzata di freschezza burrosa al gusto, dalla chiusura balsamica.

Cantine Del Bono

Zero Blanc

Viticoltore a Monticelli Brusati



100% Chardonnay



Provaglio d'Iseo – Frazione Persaga
Sotto-suolo: Argillo-Calcarei
Suolo deposito alluvionale



Fermentazione in vetroresina
Fermentazione spontanea – 30 giorni
Durata maturazione: 24 mesi
Affinamento in bottiglia: 6 mesi
Non contiene solfiti aggiunti
Contiene SO₂ pari a : 3.6 Mg/L



1.200 bottiglie



Temperatura di servizio : 8-10 ° C



Vino bianco da servire come pasto



13,5 vol. %



Il colore è giallo dorato, spiccano eleganti sentori floreali, arricchiti da slanci minerali tipici del terreno di allevamento. Avvolgente al palato, con richiami di sapidità in perfetto equilibrio con il finale lungo e morbido.

