



# CASTELLO DEGLI ANGELI

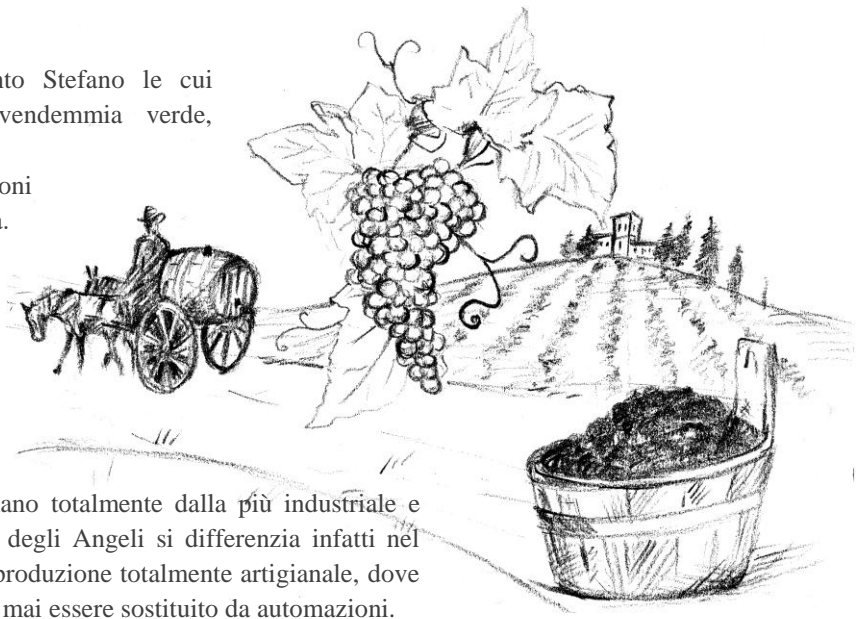
## VINI DA VIVERE

L'imponente maniero, originariamente castello medievale del X secolo e successivamente dimora claustrale, oggi luogo di festa, è il cuore dell'Azienda Agricola Castello degli Angeli.

Luogo già celebre fra Cinque e Ottocento per la sublime produzione di vino dei Frati Carmelitani Calzati, accoglie dal 1996 il progetto vitivinicolo del patron Dott. Mauro Taiariol e dell'enologo Rainer Zierock con l'obiettivo di produrre vini rossi longevi e di eccellenza. In pochi anni sono stati raggiunti risultati interessanti conservando metodi tradizionali ed esclusivamente manuali di coltivazione, affiancati a criteri moderni e innovativi.

Due ettari di vigneto incorniciano il colle di Santo Stefano le cui caratteristiche, associate a potature drastiche e vendemmia verde, anticipano la qualità che in cantina enologi geniali, prima Rainer Zierock ora Fabio Bigolin e Vanessa Verdoni trasformano in un'aristocratica espressione d'arte enoica.

*Nel 1996 Mauro Taiariol, mosso da una grande passione e dal desiderio di produrre un vino che lo appagasse trovò in Rainer Zierock, il perfetto alleato per realizzare il Sogno.*



### VINO E' ARTE E ARTIGIANATO

I principi fondanti e il futuro dell'azienda si allontanano totalmente dalla più industriale e commerciale produzione vitivinicola italiana. Castello degli Angeli si differenzia infatti nel panorama nazionale per la sua filiera di coltivazione e produzione totalmente artigianale, dove il lavoro dell'uomo ha un valore impagabile e non potrà mai essere sostituito da automazioni.

*La sua più grande intuizione fu quella di anticipare l'approccio ambientalista alla viticoltura, attraverso la formulazione del Pentagono. Propose una visione olistica della produzione di vino mediante uno schema che richiama, oltre agli elementi fondamentali del terroir (clima, suolo, vitigno) soprattutto l'uomo, depositario di cultura, tradizione ed etica, senza questi elementi sarebbe solo un'attività economica senza lo spirito delle origini. Prof. Attilio Scienza su Rainer Zierock*

### DOVE NASCE

*Il versante del Colle degli Angeli, anfiteatro naturale protetto dalle montagne retrostanti, offre condizioni ottimali per un resa dell'uva.*

Il terreno esposto a sud, gode naturalmente del massimo della radiazione solare; in forte pendenza, presenta ricchezza in scheletro con buona dotazione di argilla rossa e sabbia. Il sottosuolo, ricco di marna calcarea bianca, permette di mantenere un'ottimale idratazione alle radici della vite anche durante i periodi siccitosi.

### LA VIGNA

*Venne così creato uno dei vigneti più estremi in Lombardia caratterizzato da terrazzamenti e muri a secco con sistemazione agraria in linea con le forti pendenze fino al 45% e densità fino a 11.000 piante per ettaro.*

Il progetto del Prof. Rainer Zierock ha definito un vigneto estremo, piantato a rittochino con elevata densità (11.000 ceppi/Ha), sesto d'impianto di 75 cm x 130 cm e allevato a cordone speronato basso (50-60 cm dal suolo). La potatura è drastica e povera: il basso numero di gemme lasciate (8-10) e la vendemmia verde garantiscono il contenimento delle rese (50 q/ha) a favore della qualità. Durante il periodo vegetativo vengono eseguite: sfogliatura, cimatura, spollonatura e scacchiatura nei mesi di luglio e agosto viene fatto il diradamento dei grappoli (vendemmia verde), tutte queste lavorazioni sono volte a favorire la maturazione dei grappoli e la concentrazione in essi di sostanze nobili, sottolineando così la qualità finale del prodotto.



***I vini Castello degli Angeli per filosofia sono biologici e biodinamici da 20 anni... anche senza certificazioni ufficiali. Rispettare tempo e terra sono assiomi della cultura agraria.***

L'uva, al giusto grado di maturazione e in seguito a molteplici campionamenti degli acini viene raccolta manualmente e depositata in piccole cassette. Trasportata in cantina viene subito riversata nella pigiadiraspatrice per la completa separazione degli acini dal raspo e da eventuali foglie. Il pigiato, rovesciato in vasche d'acciaio, è soggetto a fermentazione alcolica per 25 giorni. Durante la macerazione delle bucce nel mosto ripetuti rimontaggi e follature del cappello garantiscono l'eccellente fermentazione. Nel torchio segue la separazione di mosto, bucce e raspi mediante pressione e il succo ottenuto viene trasferito in piccole botti di legno, nuove e di primo passaggio, in cui invecchia per un periodo di 36/48 mesi. Trascorso il periodo dell'invecchiamento il vino viene riassembleato dalle botti in vasca d'acciaio e infine imbottigliato. Il vino ottenuto riposa in bottiglia per un periodo che può durare fino a 24 mesi prima di essere proposto al consumo.

## **IL GUSTO DELLA SCELTA**

### **IL FRATE Vino Rosso**

50% Cabernet Sauvignon e Merlot, 50% Syrah, Petit Verdot, Mourvedre, Cabernet Franc

*La sua naturale vocazione comunitaria esprime fratellanza e condivisione ponendosi, all'interno di un ordine preciso, al servizio di tutti gli altri vini per far conoscere al mondo l'azienda agricola Castello degli Angeli.*

### **AMEDEO Valcalepio Rosso DOC**

55% Merlot - 45% Cabernet Sauvignon

*Era ancora un bambino quando Amedeo partì alla ricerca di chissà quale "Scoperta". Impegno, sacrificio e il suo divenire nel tempo lo accompagnarono verso la fortuna. Da questa storia di vita ne prese il nome raccontando oggi, in ogni calice versato, lo spessore di una storia di famiglia.*

### **BARBARICCIA Valcalepio Rosso DOC**

60% Cabernet Sauvignon 40% Merlot

*Dall'archivio storico al neonato Barbariccia questo vino, come il demone dantesco da cui trae ispirazione, è condottiero dell'azienda con forza e tenacia. La buffa metafora che accompagna il suo nome non manca di esprimere l'audacia che cela il suo passaggio.*

### **IL PRESCELTO Vino Rosso**

Monovitigno

*È stato proclamato il Prescelto! Ogni anno durante la cena di gala dell'Azienda Agricola una giuria di esperti e appassionati, attraverso un blind tasting, è chiamato a scegliere la migliore barrique vinificata in purezza tra Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Syrah e Mourvedre, Sangiovese.*

### **ESTERETA Chardonnay Bergamasca IGT**

Chardonnay e Viognier

*Pare delicata tuttavia si scopre inconsueta e stupefacente come lei, Estereta. Signora di coraggio e intelligenza determinò strada e successo al fianco del marito Amedeo. Oggi i vini a loro dedicati raccontano una stupenda storia d'Amore dove ogni calice è emozione e magia.*

### **DILDARRA DEI GOBBI Chardonnay Bergamasca IGT**

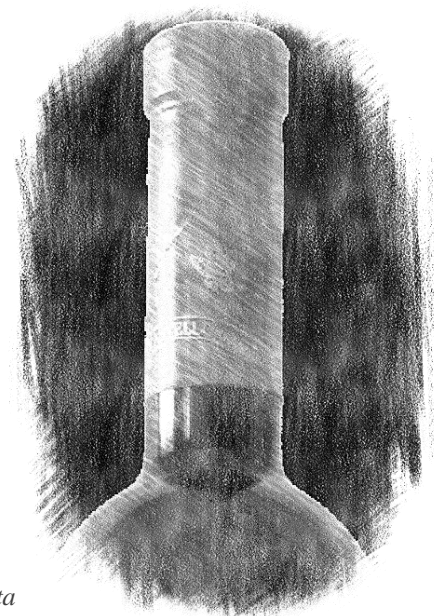
100% Chardonnay

*Dildarra fu un amico, fedele terranova della famiglia dei Gobbi. A lui venne dedicata questa etichetta che accoglie uno chardonnay rassicurante ottimo compagno per una vita...*

### **IL PRESCELTO Vino Bianco**

100% Mouscat Petit Grain

*Lui è Il Prescelto perché non potrebbe essere diversamente. Una delle poche aziende al mondo che accolse l'innovativa sfida di produrre Mouscat Petit Grain vinificato fermo.*



## **AZIENDA AGRICOLA CASTELLO DEGLI ANGELI**

Castello degli Angeli Via Scalette, 24060 Carobbio degli Angeli (Bergamo - Italy)  
Tel. +39 035 951056 agricola@castellodegliangeli.com - www.castellodegliangeli.com