

A high-contrast, black and white photograph of several olives. The olives are covered in water droplets, which catch the light and create bright highlights against the dark, textured surface of the fruit. The background is dark and out of focus, emphasizing the individual olives in the foreground.

CANTINA
MENEGOLA



CANTINA MENEGOLA

Passione, tenacia e amore per la propria terra inducono l'uomo alla coltivazione della vite. Non fanno eccezione i **fratelli Menegola**, viticoltori per tradizione dal 1850, che nel 2006 hanno fondato l'omonima casa Vinicola.

La cantina situata nel comune di **Castione Andevenno** si espande per 8 ettari vitati interamente a **Nebbiolo** di cui 2 con più di 100 anni di storia.

Tutti i vini prodotti richiedono una lunga fase di affinamento che dura anni e prevede inizialmente l'uso del legno per poi passare alla bottiglia solo in un secondo momento.

Il risultato sono **Eccellenze** da mirare, contemplare e gustare; vini fieri e fedeli ai valori che caratterizzano gli abitanti di questa zona ed i proprietari della **Cantina Menegola**.

Proprietà / Fondatori:
Famiglia Menegola

Inizio Attività:
2006

Vitivinicultura:
convenzionale

Ettari: **8**

Bottiglie prodotte:
35.000

Indirizzo:
Via Ezio Vanoni 16 - Castione Andevenno (SO)

-

info@cantinamenegola.it
www.cantinamenegola.it



VALTELLINA SUPERIORE DOCG ORANTE

Denominazione

Valtellina Superiore DOCG

Vitigni

Nebbiolo 100%

Vendemmia

Manuale

Vinificazione

Acciaio

Affinamento

24 mesi in botti di rovere + 36
mesi in bottiglia

Formato

0,75 lt

Caratteristiche

Rosso rubino trasparente e luminoso con profumi primari di frutti freschi di montagna. Alla beva si presenta fresco e giovane con eleganti tannini croccanti ed una buona persistenza.



SASSELLA DOCG RUPESTRE

Denominazione

Sassella DOCG

Vitigni

Nebbiolo 100%

Vendemmia

Manuale

Vinificazione

In legno

Affinamento

24 mesi in botti di rovere + 48 mesi in bottiglia

Formato

0,75 lt

Caratteristiche

Rosso rubino di ottima luminosità, profumi di petali essiccati e violette vanno a braccetto con spezie dolci e cannella, anice e noce moscata; una brezza di montagna, genziana e visciole sotto spirito fanno il loro ingresso confermando grande complessità. Al sorso è equilibrato e di struttura, tannico ma non aggressivo, con finale floreale.





SASSELLA DOCG RISERVA

Denominazione

Sassella DOCG

Vitigni

Nebbiolo 100%

Vendemmia

Manuale

Vinificazione

Acciaio

Affinamento

40 mesi in botti di rovere + 36 mesi in
bottiglia

Formato

0,75 lt

Caratteristiche

Granato chiaro di una ottima personalità cromatica. Al naso conquistano le note di amarena, note speziate di pepe nero, eucalipto balsamico e boisè. More e ginepro invogliano alla beva, che si dimostra decisa ma elegante, in cui freschezza e trama tannica trovano il giusto equilibrio con l'alcol e sapidità, garantendo un sorso lungo e di struttura appagante.



SFORZATO DI VALTELLINA DOCG

Denominazione

Sforzato di Valtellina DOCG

Vitigni

Nebbiolo 100%

Vendemmia

Manuale

Vinificazione

Acciaio

Affinamento

12 mesi in barrique + 12 mesi in botti di rovere
+ 60 mesi in bottiglia

Formato

0,75 lt

Caratteristiche

Luminoso rosso rubino trasparente con bordo granato. Incipit elegante, che spazia dalla prugna alla viola macerata, dai funghi essiccati alle radici di liquirizia fino al cioccolato al gianduia. In bocca dimostra un forte tratto giovane; la freschezza croccante e prorompente affianca un tannino altrettanto evidente seppur garbato.





INCISO

Denominazione

VdT

Vitigni

Nebbiolo 100%

Vendemmia

Manuale

Vinificazione

Acciaio

Affinamento

Acciaio

Formato

0,75 lt

Caratteristiche

Ottenuto con la tecnica del salasso, si presenta di un rosa carico acceso. Profumi di frutta rossa fresca si susseguono con grande finezza. Beva morbida di intensa struttura, ritorna la frutta rossa sostenuta da una eccellente acidità