



Castello di Gussago

LA SANTISSIMA

FRANCIACORTA



I terrazzamenti dei vigneti di Gussago.

Vi sono luoghi in cui tutto concorre all'armonia dell'insieme al punto tale che il visitatore si ritrova a essere pervaso da una forte emozione che scaturisce non solo dalla magia dell'ambiente che lo circonda o dal fascino di un antico edificio, ma soprattutto dallo stupore che parla al cuore. Questo è ciò che prova chiunque acceda al "Monte della Santissima", in realtà Colle Barbisone, posto nel territorio della Franciacorta e, più precisamente, nel Comune di Gussago, antico insediamento romano, poi longobardo.

Sulla cima del colle troneggia un complesso monumentale che, data la sua elevata posizione, diviene il punto di sguardo privilegiato per quanti da Brescia si dirigono verso il lago d'Iseo. Il complesso è costituito da una struttura carica di arte e di storia che, con lo scorrere dei secoli, ha assunto le magiche sembianze attuali in cui spiccano merli, pinnacoli e torrette.

Alla primitiva chiesa rurale, risalente probabilmente al secolo XI e dedicata alla Santissima Trinità, si aggiungono dal 1479 altri corpi di fabbrica che andranno a costituire quel convento che Papa Sisto IV affidò ai Domenicani, altrimenti chiamati Padri Predicatori. L'insediamento dei Domenicani, da un lato, contribuisce a rendere il "Monte della Santissima" una meta assai frequentata da visitatori interessati all'arte oratoria dei frati, alle erbe officinali ivi coltivate e ai preziosi affreschi quattrocenteschi del pittore bresciano Paolo da Cailina il Giovane; dall'altro, favorisce l'incremento della storica coltivazione della vite nei terrazzamenti sul colle e nei terreni a esso circostanti. Nonostante vicende storiche avverse, quali la chiusura dei conventi nel XVIII secolo e i vari avvicendamenti di proprietà, la viticoltura è rimasta l'attività produttiva preponderante nell'area, grazie anche ai fertili terreni franco-argillosi e a condizioni microclimatiche ideali per la maturazione delle uve. È in questa straordinaria cornice che si inserisce l'iniziativa di rivalutazione ambientale e imprenditoriale

della famiglia Gozio.

Conosciuta dal 1901, quando il capostipite, Luigi, iniziò l'attività di distillazione delle vinacce, arricchendo ulteriormente la propria esperienza con la recente produzione di vini a marchio "Castello di Gussago".

Castello di Gussago è una giovane e dinamica azienda vitivinicola della Franciacorta che fa degli obiettivi di eccellenza e genuinità il suo marchio di fabbrica.



Giulio Mottinelli, *La Santissima*, 2006. Acrilico su tela, cm 130x110



Vitigni ed Ambiente

Questa nuova realtà, nata dall'amore della famiglia Gozio per la propria terra, si estende su una superficie di 21 ettari, di cui 4 intorno alla Santissima e gli altri 17, in parte pianeggianti ed in parte terrazzati, sparsi per il Comune di Gussago e Cellatica. La conoscenza approfondita delle caratteristiche del territorio e, in particolare, il recupero dei vecchi terrazzamenti e degli antichi vigneti, conferiscono alle uve peculiarità aromatiche difficili da riscontrare altrove dando origine alla produzione di vini di carattere. L'azienda Castello di Gussago è dedicata a una viticoltura biologica, bandendo dai suoi protocolli agronomici qualsiasi sostanza di sintesi, ricorrendo a mezzi meccanici per la gestione del suolo e a molecole naturali per la cura e la difesa delle piante. Inoltre, tiene costantemente monitorate secondo il protocollo "Itaca" (Italian Wine Carbon Calculator) le emissioni di gas serra necessarie durante l'intero processo produttivo.

Recenti analisi dimostrano come la cantina sia riuscita a raggiungere bassi livelli di emissioni nella sua produzione enologica, grazie a una serie di strategie ed interventi atti al contenimento degli sprechi energetici ed alla valorizzazione delle condizioni termiche ambientali.

Ultimo, ma non meno importante per completare il quadro inerente l'impronta fortemente biologica dell'azienda, il progetto BIOPASS (Biodiversità, Paesaggio, Ambiente, Suolo e Società) che si prefigge di ottenere conferme o informazioni utili per adottare scelte agronomiche atte alla salvaguardia ed allo sviluppo della nostra filiera, attraverso l'analisi e il monitoraggio di diverse componenti ambientali, con il fine ultimo di restituire all'attività agricola il suo originario ruolo di custode del territorio.

Nella produzione del Franciacorta i vitigni protagonisti sono Chardonnay e Pinot Nero, coltivati nei vigneti terrazzati del colle della "Santissima" e nei broli

gussaghesi.

I vigneti terrazzati e pedecollinari a sud-ovest sono, invece, destinati a Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Carmenère per la produzione del Curtefranca rosso doc che, da sempre, trova in queste zone la sua massima espressione.

Le alte densità d'impianto e le basse produzioni per ceppo esaltano la vocazione del territorio, permettendoci di ottenere grappoli ricchi e maturi, ideali per ottenere vini altamente pregiati.



Le uve di ciascun vigneto vengono raccolte a mano e vinificate separatamente affinché ogni peculiarità si conservi e si esalti nella vera espressione del nostro territorio.

La filosofia aziendale si prefigge di rispettare le caratteristiche dell'uva esaltandone e preservandone la qualità, garantendo un'enologia di tipo conservativo volta alla valorizzazione delle caratteristiche naturali delle uve prodotte e al rispetto del binomio vitigno-ambiente.

I grappoli scelti vengono pressati con grande cura grazie a nuove tecnologie italiane. I mosti mantengono tutto il loro potenziale aromatico grazie a un'attenta protezione dalle ossidazioni e vengono poi sottoposti a una lunga fermentazione a temperature controllate e, quindi, lasciati affinare sui loro lieviti fino alla primavera successiva.

Nei primi mesi dell'anno degustiamo attentamente ogni vino base cercando le migliori peculiarità per poi realizzare le cuvée, cioè gli assemblaggi delle diverse vasche, nello sforzo continuo di ricercare l'armonia delle personalità di ogni vino: il Rosé dal ricco e strutturato Pinot Nero, il Satèn dallo Chardonnay più profumato, i millesimati dai vini più

complessi e pieni di aspettative.

Dopo l'aggiunta di zucchero e lievito in bottiglia, avviene la rifermentazione attraverso il metodo classico. Poi, ha luogo il fondamentale processo di affinamento sui lieviti, in locali freschi e privi di fonti di luce, per almeno 24/30 mesi, fino a superare i 60 mesi di evoluzione per le riserve.

Pazientemente attendiamo il trascorrere di lunghi mesi di rifermentazione naturale in un'esclusiva bottiglia, la cui conformazione ha la peculiarità di favorire uno scambio più ampio tra lieviti e vino, dando origine a un'elevata complessità sensoriale e minute bollicine.

Al termine dell'affinamento, le tracce dei lieviti verranno lentamente convogliate verso il tappo per poter effettuare la sboccatura, utilizzando sempre il medesimo vino e diversi quantitativi di zucchero in base alle tipologie dei nostri Franciacorta.

Le uve per la produzione del Curtefranca rosso vengono raccolte con una vendemmia tardiva, successivamente macerate e affinate in barriques di rovere. Otteniamo, così, un rosso intenso, strutturato e ricco di passione.





NOBLENIR BRUT



BIOLOGICO

Franciacorta

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Affinamento	minimo 24 mesi su lieviti
Formati	750 ml, 1500 ml
Gradazione	12-12,5 % vol
Uve	Pinot Nero (100%)

Degustazione

Colore	oro bianco con leggeri riflessi paglierini, brillante e cristallino. Spuma soffice e cremosa di grande persistenza. Perlage sottile, elegante e continuo.
Profumo	si riscontra il Pinot Nero nella sua massima espressione. Buona struttura e pienezza cremoso con un finale fresco e persistente.
Gusto	complesso e deciso, si apre con delicate note fruttate, fresche e minerali, evolvendo con sentori di miele d'acacia e frutta secca.
Abbinamenti	ideale a tutto pasto, accompagna alcuni piatti tipici della Franciacorta ed esalta pietanze a base di riso, pasta, carni bianche, pesce, formaggi freschi e di media stagionatura.



NOBLEBLANC BRUT



BIOLOGICO

Franciacorta

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Affinamento	minimo 24 mesi su lieviti
Formati	750 ml, 1500 ml
Gradazione	12-12,5 % vol
Uve	Chardonnay (100%)

Degustazione

Colore	giallo paglierino tenue con evidenti riflessi verdi, la bollicina è fine e ben amalgamata.
Profumo	si presenta elegante e raffinato, esprime sentori di fiori bianchi ed erbe aromatiche, il tutto sfumato da piacevoli note vanigliate tipiche dello chardonnay in purezza.
Gusto	cremoso e morbido, delicato pur conservando una sapidità tipica aziendale.
Abbinamenti	Ideale con crudité di mare, crostacei, tartare di pesce o carne. Nato per coloro i quali cercano nella bollicina un momento rilassante.



CLUB CUVÉE BRUT SATÈN MILLESIMATO



BIOLOGICO

Franciacorta

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Affinamento	minimo 36 mesi su lieviti
Formati	750 ml, 1500 ml
Gradazione	12-12,5 % vol
Uve	Chardonnay (100%)

Degustazione

Colore	giallo paglierino tenue con leggeri riflessi verdi, spuma soffice e cremosa, perlage continuo e fine.
Profumo	sentori di frutta bianca e delicato vegetale fresco aromatico, lievi note di mandorla e pasticceria.
Gusto	morbido con evidente freschezza e sapidità.
Abbinamenti	ideale a tutto pasto, in accompagnamento ad antipasti a base di pesce e salumi delicati, verdure, formaggi freschi.



INGANNI EXTRABRUT ROSÉ MILLESIMATO



Franciacorta

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Affinamento	minimo 40 mesi su lieviti
Formati	750 ml, 1500 ml
Gradazione	12-12,5 % vol
Uve	Pinot Nero (100%)

Degustazione

Colore	tenue color rosa antico, spuma cremosa, persistente e dall'ottimo perlage.
Profumo	evidenti note di piccola frutta fresca, appena percettibili sentori vegetali aromatici come finocchio e liquirizia.
Gusto	pieno, avvolgente e fresco, ottimo equilibrio e sapidità.
Abbinamenti	ideale compagno a salumi, piatti a base di carni come tartare o appena scottate, pesci ricchi e saporiti, tartare di tonno rosso e crostacei.



ANIMAPURA PAS DOSÉ MILLESIMATO



BIOLOGICO

Franciacorta

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Affinamento	minimo 36 mesi su lieviti
Formati	750 ml
Gradazione	12-12,5% vol
Uve	Chardonnay (90%) e Pinot Nero (10%)

Degustazione

Colore	brillante, luminoso, con evidente perlage minuzioso e persistente.
Profumo	si denota inizialmente una componente fresca e floreale, successivamente una più complessa e minerale.
Gusto	una buona struttura acida e fresca supporta la grande piacevole sensazione fruttata e sapida che esplode in bocca. Stimolante e coinvolgente anche se non dosato non risulta aggressivo, ma segue con eleganza per chiudere in un finale persistente. Indiscussa longevità data la spiccata freschezza.
Abbinamenti	Franciacorta nobile per spiccata freschezza e mineralità, ideale in abbinamento con crudités di mare, ostriche e crostacei. Servire a 8-10 °C.



'800 BRUT NATURE MILLESIMATO



BIOLOGICO

Franciacorta

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Affinamento	minimo 36 mesi su lieviti
Formati	750 ml
Gradazione	12-12,5% vol
Uve	Chardonnay (100%)

Degustazione

Colore	di un luminoso giallo intenso e leggere sfumature verdi.
Profumo	dispiega lentamente le sue sfumature: pietra focaia e felce nei primi minuti, poi pasticceria e fiori di sambuco.
Gusto	incisivo, lunga mineralità, profondo nonostante il corpo snello.
Abbinamenti	pesci saporiti come rombo al forno, coda di rospo, polpo con porcini, tartufi di mare.



OPERACENTO EXTRABRUT RISERVA 2010

Franciacorta

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Affinamento	100 mesi su lieviti
Formati	750 ml
Gradazione	12-12,5 % vol
Uve	Chardonnay (80%), Pinot Nero (20%)

Degustazione

Colore	giallo paglierino, con riflessi dorati. Ha una spuma soffice con perlage continuo e fine.
Profumo	sensazioni olfattive eleganti, complesse, si aprono delicati sentori floreali e coinvolgenti aromi di frutta a polpa gialla, evidenti note di pasticceria.
Gusto	di impatto con intensa pienezza e struttura; si evidenzia notevole sapidità accompagnata da una piacevole freschezza, durevole nel ricordo.
Abbinamenti	ideale con tutti i piatti in cui vengono esaltati i sapori senza mai sovrastarli, accompagna sorprendentemente anche piatti strutturati e a base di carne o formaggi.

La ricerca della perfezione nelle annate migliori e la naturalità di una scelta di cantina che esclude qualsiasi compromesso fino ad aspettare pazientemente 100 mesi, per comporre questa importante OPERA.



POMARO



Curtefranca

Denominazione di Origine Controllata

Formati	750 ml, 1500 ml, 3000 ml
Gradazione	14,5-15 % vol
Uve	Merlot (40%), Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc (50%), Cabernet Carmenère (10%)

Degustazione

Colore	carico ed impenetrabile, dalle sfumature rosso rubino.
Profumo	aromi complessi ed evoluti con evidenti note di frutta rossa matura, lamponi, more e ciliegie. Delicate note speziate, con piacevoli sensazioni di liquirizia e vaniglia.
Gusto	caldo, armonico, ben strutturato e persistente; ritornano le note di frutta rossa, confettura e lieve speziatura. Apprezzata la dolce tannicità.
Abbinamenti	consigliabile con piatti a base di carne rossa, in particolare arrosti e selvaggina, formaggi di media e buona stagionatura.



SAN ROCCO



Curtefranca

Denominazione di Origine Controllata

Formati	750 ml
Gradazione	13-13,5 % vol
Uve	Merlot (50%), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc (50%)

Degustazione

Colore	rosso intenso, cupo a tratti impenetrabile.
Profumo	delicata componente di frutta fresca, riconoscibili sentori di mora e confettura di frutti.
Gusto	piacevole morbidezza e buon corpo, caldo ed armonico.
Abbinamenti	consigliabile con piatti a base di carne bianca o rossa, formaggi di media e buona stagionatura.



Dall'amore della famiglia Gozio per la propria terra: La Franciacorta.





CASTELLO DI GUSSAGO
LA SANTISSIMA

Via Manica, 8 - 25064 Gussago - BS

Tel +39 030 25 25 267
email: info@cdgsantissima.it
www.castellodigussago.it