

Cà del Vént





Un luogo di arte e suggestione
dove la natura è poesia ed
il vino emozione.

Cà

Artigiani del Vino in Franciacorta

Cà del Vént nasce nel 1994 in una terra, Cellatica, di lunga tradizione contadina e di conferimento. Oggi è una realtà di 6 ha. sul confine orientale della Franciacorta: una collocazione marginale e periferica, lontana dai riflettori, vera chiave di lettura della nostra storia negli anni. Vignaioli anomali ed indipendenti nel mare magnum della Franciacorta, per la scelta di seguire una propria strada, lontana da mode e da guide e fedele ad un proprio credo, produciamo pochi vini rincorrendo un'idea precisa, non necessariamente dominante sul mercato. Viviamo di anomalie e ci fortifichiamo nelle differenze. I terreni franco-calcarei argillosi e collinari (350/400 m sm) sono la nostra più preziosa eredità. Su questi seguiamo un approccio naturale ed il più rispettoso possibile della terra e del vigneto gestendolo solo ed esclusivamente a mano, quindi senza meccanizzazione (incapace di distinguere ed interpretare la biodiversità) curando pianta per pianta e seguendo potature personalizzate e rigorose (per tipologia di uvaggio e vigore vegetativo) e diradamenti dei grappoli in pre-invalatura per una produzione molto limitata: 1 kg.uva/planta con 7000 ceppi/ha. - pari ad 1 bottiglia di vino per pianta - ben al di sotto di quanto previsto dai nostri disciplinari doc e docg. La precipitazione delle temperature, l'esposizione a sud, sud-ovest, la costante insolazione, le forti pendenze e la continua ventilazione (da cui Cà del Vént) garantiscono un elevato stato sanitario delle uve limitando o eliminando totalmente l'uso di prodotti esogeni e di stabilizzanti in cantina (Indici medi di anidride solforosa totale a vino finito pari a 40 mg./l). Per rispetto verso questa terra abbiamo salvaguardato impianti degli anni '70, vigneti che continuano a produrre oggi uve chardonnay per le nostre bollicine. I nuovi impianti a guyot vengono invece eseguiti con pali e testate in acciaio (per garantirne una durata superiore ad 80 anni), analizzando con attenzione il sottosuolo (dopo mappatura di tutti i terreni dell'azienda) e selezionando cloni a bassissima produttività (cloni chardonnay 95, 96, R 8, SMA 108 ad es.) rinomati per la produzione scarsissima di grappoli. In cantina vinifichiamo ogni varietà in maniera separata, nel massimo rispetto della stessa e secondo un approccio non invasivo, non filtrando e ricercando la massima naturalezza e integrità dell'uva.

Artisan wine maker in Franciacorta

Cà del Vént is a small, independent, artisanal, family-owned, boutique winery set in Cellatica at the eastern border of Franciacorta, Lombardy -Italy. The estate covers only 6 hectares and the vineyards enjoy a west-facing position on top of the Camplani hills (350/400 m. a.s.l.) with quite steep slopes, a unique windy and dry microclimate (the name Cà del Vént means the " house of wind") and an extraordinary clayey & limestone-rich soil suited for the cultivation of exceptionally healthy grapes. We put great emphasis into making high quality no-compromise wines following a completely natural methods and site-specific approach: every vine is cared only manually – being any machines not allowed in the vineyards-, rows are not weeded and the fruit is hand-harvested following very low yields . Actually we harvest less than the half of what we are entitled by local disciplines by setting a limited number of buds on each plant and then undergoing a green harvest in order to pick almost 1kg/grapes per vine - 1 bottle of wine/vine on 6 hectares high-densely planted with 7000 stocks each. Moreover we decided to preserve and maintain our traditional authentic varieties (the red Cellatica Doc discipline blends Barbera, Marzemino, Schiava Gentile and Incrocio Terzi n.1 that we harvest, vinify separately and do not filter in order to keep their original aromas,flavour and character), protecting and cultivating our 40 year-old vines that came with the estate. Even all the new vineyards, recently planted, are estimated to live 80 years and beyond. Compromises are banished also in the cellar where we follow a wholly artisan approach not adding nor manipulating our wines . They are the result of our terroir and the environmental conditions of every year and the long refinement times witness their strong personality : the red CLAVIS, produced only in special vintages, is proposed onto the market even after ten years since its vintage.



Sabrina Mezzaqui
Segni (Particolare) - 2006

Raccolta dei Campiani

Cellatica

d.o.c.

ROSSO

C ellatica

Vino di qualità ottenuto da coltivazione esclusivamente manuale di uve barbera, marzemino, schiava gentile, incrocio Terzi n°1 secondo il disciplinare Cellatica. Raccolte (1 kg/planta) e vinificate separatamente, le singole uve sono assemblate e affinate in acciaio per 12 mesi ed invecchiate in bottiglia per almeno un anno.

Quality wine made from solely manual cultivation of barbera, marzemino, schiava gentile, Incrocio Terzi n.1 (crossing between barbera and cabernet franc) according to the Cellatica discipline.

Harvested (1 kg/plant) and vinified separately, the grapes are then assembled and aged in stainless steel vats for 12 months and thinned in bottle for at least 1 year.

TRADITION
TRADIZIONE





Cosimo Di Leo Ricatto
Atalene (Particolare) - 1995

Raccolta dei Campiani

Cellatica

Superiore d.o.c.

ROSSO

C Cellatica Superiore

Vino di qualità ottenuto da coltivazione esclusivamente manuale di uve barbera, marzemino, schiava gentile, incrocio Terzi n°1. Raccolte (1 kg/pianta) e vinificate separatamente, le singole uve effettuano un ripasso su vinacce di merlot e cabernet sauvignon. Assemblate e affinate in barrique per 12 mesi invecchiano in bottiglia per almeno 24 mesi.

Quality wine made from solely manual cultivation of barbera, marzemino, schiava gentile, incrocio Terzi n.1 (crossing between barbera and cabernet franc). Harvested (1 kg/plant) and vinified separately, the grapes are macerated on merlot and cabernet sauvignon skins. They are then assembled and aged in oak casks for 12 months and thinned in bottle for at least 2 years.

LONGEVITÀ





Claudio Parmiggiani
Clavis (Particolare) - 1977

Raccolta dei Campiani

Cellatica

Superiore d.o.c.

ROSSO

Clavis

Vino di alta qualità ottenuto da uve barbera, marzemino, incrocio Terzi n°1, schiava gentile, merlot e cabernet sauvignon, con rese inferiori a 1 kg di uva per pianta. Affinato 24 mesi in barrique nuove ed invecchiato almeno 7 anni in bottiglia.

Top quality wine made from solely manual cultivation of barbera, marzemino, schiava gentile, incrocio Terzi n.1 (crossing between barbera and cabernet franc), cabernet sauvignon and merlot. Harvested (less than 1 kg/plant) and vinified separately, the grapes are then assembled and aged in brand new oak casks for 24 months and thinned in bottle for at least 7 years.

RARITÀ
RARITY



el Manifeste per l'esposizione
sione Manifeste e Francobollo
plazione. Le opere alle pareti
sua collezione. (fatto Ferrar
Perseguendo l'autostoria
di sette autoritratti, corso
ello delle idee.] 25 libri per
ini di ogni tempo, ed è ad e

Guiglielmo Achille Cavellini
Colonna (Particolare) - 1973

Curtefranca

d.o.c.

bianco

Curtefranca

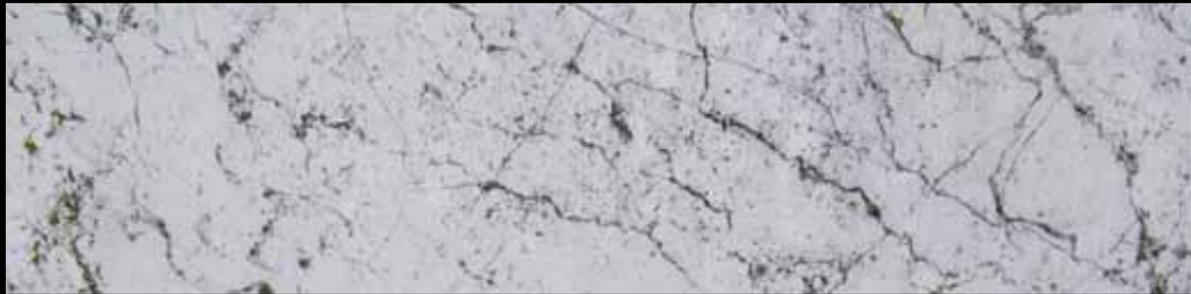
Vino di qualità ottenuto da lavorazione esclusivamente manuale di vigneti chardonnay siti sulle colline franco-calcareo-argillose dei Campiani di Cellatica (350 m.). Raccolto a giusta maturazione e con rese di 1 kg uva/planta, viene fermentato in barrique ed affinato in vasche di acciaio per 12 mesi.

Quality wine made from solely manual cultivation of chardonnay on top of the calcareous-clayey hills of Campiani in Cellatica.

Harvested ripe (1 kg/plant), it is fermented in barrique and stainless steel vats and aged in bottle for 12 months.

AESTETICS
ESTETICA





Mario Diacono
Ubiqua (Particolare) - 1976

Raccolta dei Campiani

Curtefranca

d.o.c.

bianco

Ubiqua

Vino di qualità ottenuto da lavorazione esclusivamente manuale di vigneti chardonnay siti sulle colline franco-calcareo-argillose dei Campiani di Cellatica (350 m.). Raccolto a giusta maturazione, con rese inferiori ad 1 kg uva/planta, è affinato 10 mesi in barrique ed invecchiato almeno 2 anni in bottiglia.

Top quality wine made from solely manual cultivation of forty-year old vineyards of chardonnay placed on top of the Campiani hills of Cellatica. Harvested less than 1 kg / plant, it is aged in barrique for 10 months and thinned in bottle for at least 2 years.

INNOVATION

INNOVAZIONE





Manlio Caropreso
Macchina (Particolare) - 1989

Raccolta dei Campiani

Franciacorta

Brut

Pas Operé

F

Pas Operé Brut
Franciacorta

Ottenuto da uve chardonnay e pinot nero vinificate integralmente in barrique. Alla sboccatura ogni bottiglia Pas Operé è colmata esclusivamente con vino di origine per garantirne l'integrità, senza alcuna aggiunta di zuccheri né di liqueur d'expédition.

Quality wine made from solely manual cultivation of chardonnay and pinot nero placed on top of the clayey & limestone-rich soils of the Camplani hills of Cellatica. Vinified 100% in oak casks, every bottle of Pas Operé is filled, on the disgorgement, only with same wine of bottles of the same lot in order to keep it as much pure and fair as possible, with no sugar nor liqueur d'expédition added.

ETVART





Mario Ceroli

Girasole (Particolare) - 1975

Raccolta dei Campiani

Franciacorta

Satèn

Pas Operé

F

Pas Operé
Satèn
Franciacorta

Ottenuto da uve 100% chardonnay, coltivate sul sottosuolo calcareo-argilloso del Campiani di Cellatica e vinificate integralmente in barrique. Alla sboccatura ogni bottiglia Pas Operé è colmata esclusivamente con vino di origine per garantirne l'Integrità, senza alcuna aggiunta di zucchero né di liqueur d'expédition.

Quality wine made from solely manual cultivation of chardonnay placed on top of the clayey & limestone-rich soils of the Campiani hills of Cellatica. Vinified 100% in oak casked, every bottle of Pas Operé it is filled, on the disgorgement, only with same wine of bottles of the same lot in order to keep it as much pure and fair as possible with with no sugar nor liqueur d'expédition added.

EMOZIONE
EMOTION





Antonio Trotta
Sospiri (Particolare) - 2007

Raccolta dei Campiani

Franciacorta

Brut

millesimato

Sospiri

Vino di grande complessità ottenuto da sole uve chardonnay. Vinificato 100% in barrique nuove per 10 mesi ed affinato almeno 48 mesi sui lieviti. Alla sboccatura viene dosato con 7,0 g/l di zucchero e colmato con vino in bottiglia annata 1999 appositamente prodotto.

Top quality wine made from solely manual cultivation of forty-year old vineyards of chardonnay placed on top of the Campiani hills of Cellatica.

Vinified 100% in brand new oak casks for 10 months, it is then thinned at least 48 months on the yeasts.

On disgorgement it is added 7 g/l of sugar and filled with chardonnay vintage 1999 exclusively made for that purpose.

FASCINO CHARME





Olio di oliva

extra vergine

di oliva



Olio Extra Vergine di Oliva

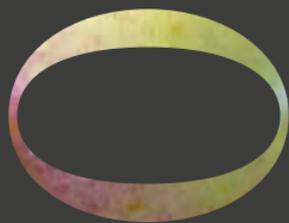
Garda Bresciano DOP

Olio Extra Vergine di Oliva prodotto da 200 piante certificate (200 anni di età) in Cisano - San Felice del Benaco (BS). Raccolta delle olive manuale con rese pari al 9% e molitura entro due ore. Non viene fatta filtrazione che avviene per precipitazione naturale. Doppio travaso prima dell'imbottigliamento.

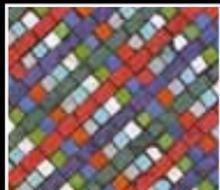
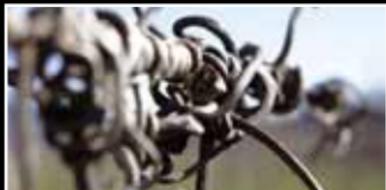
Produzione annua totale: 400 litri

Extra virgin olive oil from Cisano - San Felice del Benaco (BS - Lake Garda) made of local autochthonous cultivars. Hand-picked with yield/100 kg. olives of 9% and pressed in two hours from the harvest with no filtration (which occurs naturally by decanting).

Total yearly production: 400 liters.



VALUES VALORI



Via Stella, 2 - 25060 Campiani di Cellatica Bs - Tel. 030.2522363 - Fax 030.6189615 - P.Iva 03535220176
www.cadelvent.com - info@cadelfvent.com

Cà del Vént