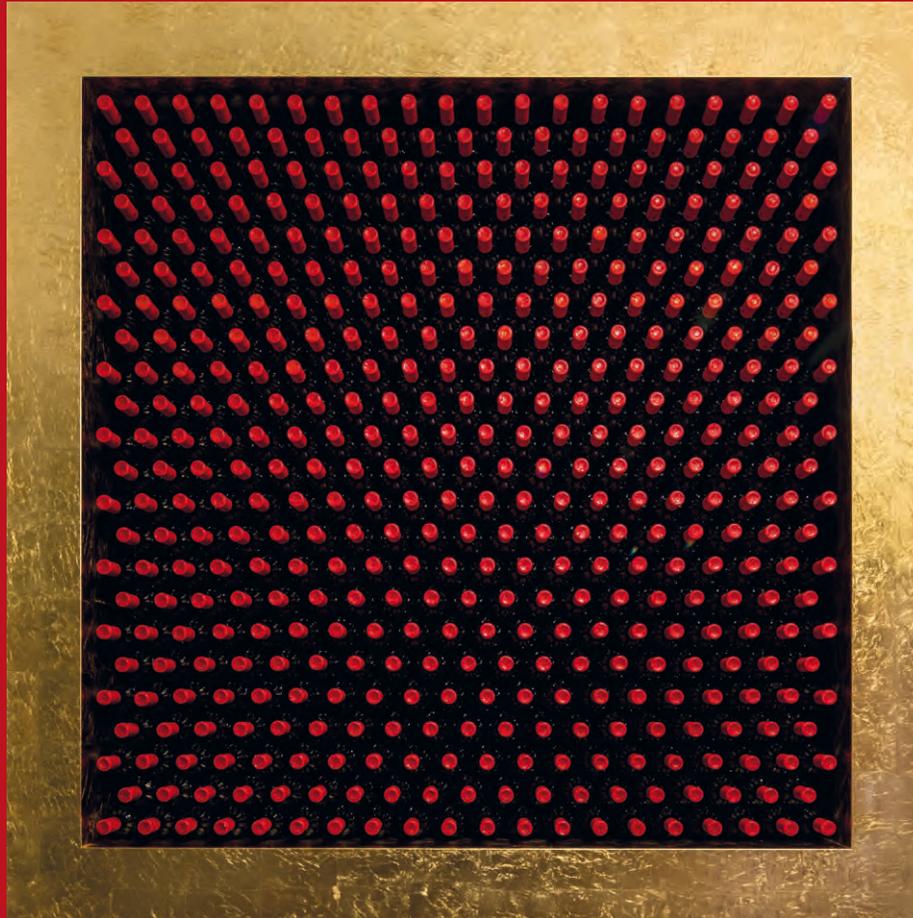


*Regali preziosi, seducenti, conviviali.*



IL CIPRESSO



**VIGNA VECCHIA** | Piantata oltre 30 anni fa.

*Pensiamo a  
coloro che ci hanno  
preceduti, alle donne  
e agli uomini che  
sono saliti quassù,  
sulla collina  
della Tribulina,  
a disboscare e  
preparare il terreno  
per piantarvi le viti  
del Moscato.*

*Ci sentiamo eredi  
di una storia  
cominciata oltre  
duemila anni fa che  
vogliamo continuare.*

*La conca della Tribulina è un luogo di tradizioni vinicole che ci hanno sedotto, di sapienza contadina che vogliamo far rivivere.*



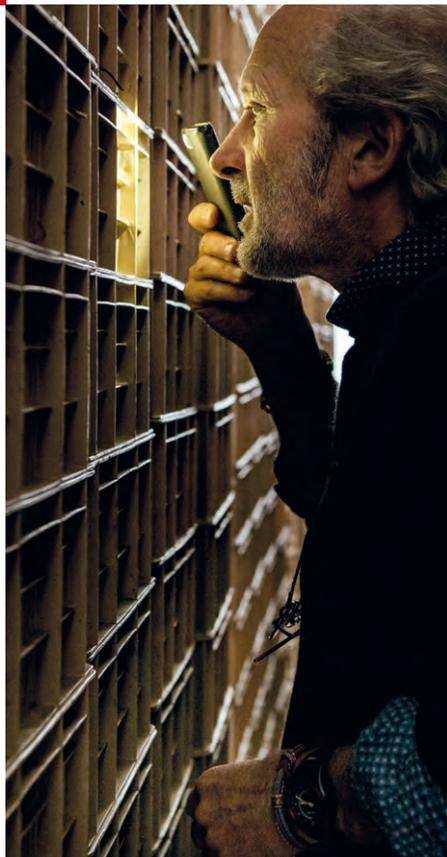
**TRIBULINA** | Zolle d'erba e viti aggrappate al Sass de Lùna.

**Il Cipresso** è un'azienda agricola a conduzione familiare che investe con continuità nella valorizzazione dei propri vigneti, incastonati nei versanti più soleggiati della collina di Tribulina, antico borgo rurale di Scanzorosciate. La villa seicentesca - recentemente restaurata - è attornata dalla preziosa **vigna vecchia di Moscato di Scanzo piantata oltre 30 anni fa nella parte più alta di un terreno ideale costituito da una sottile zolla erbosa aggrappata al Sass de Lùna**, la particolare marna calcarea presente solo a Scanzorosciate e in pochissimi altri luoghi in Italia. I filari sono posizionati parallelamente alla linea di massima pendenza per agevolare il drenaggio ed esposti al sole in modo ottimale sui declivi favoriti dalla ventilazione costante.



IL CIPRESSO

*Il Moscato di Scanzo è un vino unico,  
la nostra scelta è produrre poco ma bene.*



**La superficie dei vigneti ha superato i 7,5 ettari** e consente traguardi quantitativi e qualitativi rilevanti nel piccolo comprensorio enoico di Scanzorosciate; due ettari sono dedicati al Moscato di Scanzo, più in basso, sulla stessa collina, sono collocati i vigneti Manzoni 6.0.13, Incrocio Terzi n. 1, Merlot, Cabernet, Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Grigio. Nelle pertinenze della villa sono stati ricavati i locali per la vinificazione e la cantina per l'invecchiamento, realizzati con i criteri più avanzati e inaugurati nel 2017. **Il tecnologico impianto di appassimento a temperatura e umidità controllate mantiene tutti gli aromi primari delle uve. Dalla vendemmia 2018 i vini de Il Ciproso sono tutti biologici.**

**CANTINA** | Tecnologie enologiche e rigore operativo.



IL CIPRESSO



“Grande è la fortuna di colui  
che possiede una buona bottiglia,  
un buon libro, un buon amico”.

[Molière]

**SHOWROOM**

Vini e confezioni regalo.



**I prodotti dell'Azienda Agricola Il Cipresso sono disponibili in confezioni regalo sempre attuali,** perfette per ogni evento, ricorrenza e festività in cui l'omaggio diventa delicato veicolo di sentimenti, cultura, carattere ed eleganza. Le aziende che desiderano consegnare omaggi raffinati con un servizio puntuale e impeccabile scelgono entro **una vasta gamma di soluzioni creative,** in cui i vini possono essere accompagnati da pregiati prodotti artigianali, graditi a ogni target.

  
IL CIPRESSO

Il Moscato di Scanzo è la più piccola DOCG d'Italia: comprende la sola zona collinare del comune di Scanzorosciate, in totale 31 ettari. Il vitigno, forse di origine mediorientale o egiziana, si è evoluto tramite la pratica vinicola millenaria su queste colline di **Sass de Lùna**, la singolare marna calcarea grigio-azzurra particolarmente dura che, quando affiora e rimane esposta al sole e alle intemperie, col tempo si sbriciola e si polverizza dando origine a un'alta mineralità del terreno. Il disciplinare di produzione non consente di irrigare il vitigno che così è indotto a spingere le radici in profondità e quindi a produrre uve dai sapori complessi, intimamente connessi alla specificità geologica. **La coltivazione del Moscato su queste colline risale all'epoca preromana.** In tempi più recenti la vite del Moscato compare nel testamento di Alberico da Rosciate (8 giugno 1347).



*Serafino*



#### Moscato di Scanzo | DOCG

Serafino è il prezioso vino di uve appassite ottenuto dalle nostre viti di Moscato di Scanzo vecchie di oltre 30 anni. I grappoli sono selezionati a mano e posti in appassimento per almeno 40 giorni in un apposito locale a temperatura e umidità costanti. Seguono vinificazione con lunga macerazione sulle vinacce, affinamento in vasche d'acciaio per 24 mesi e un adeguato riposo in bottiglia. I profumi sono molto complessi, con note di cannella, frutti di bosco, salvia, rosa appassita e pepe. Il gusto è aromatico, vellutato, di lunga persistenza.

*...di cannella, di frutti di bosco,  
di salvia, di rosa appassita e di pepe.  
Aromatico, vellutato, persistente.*



**SHOWROOM** | Vini accompagnati da pregiati prodotti artigianali.





### DIONISIO

#### Valcalepio Rosso | DOC

Dopo 12 mesi di affinamento in botti di rovere francese Dionisio si presenta con profumo intenso e fruttato e gusto morbido e persistente.



### BARTOLOMEO

#### Valcalepio Rosso Riserva | DOC

Posto in affinamento per oltre 30 mesi in botti di rovere francese Bartolomeo ha un profumo intenso e fragrante e un gusto aromatico, ricco di tannini morbidi.



Bartolomeo e Dionisio sono vini rossi robusti ottenuti dalla selezione manuale dei migliori grappoli delle nostre viti Merlot e Cabernet Sauvignon, piantate oltre 30 anni fa.





### GIUSTINO

#### Bergamasca Bianco | IGT

Raffinato vino bianco ottenuto da un uvaggio di Pinot Grigio, Incrocio Manzoni 6.0.13 e Chardonnay. Fermentazione e affinamento avvengono in barriques di rovere francese. I profumi sono aromatici con note di vaniglia, liquirizia, albicocca e fiori bianchi. Il gusto è deciso e armonico, leggermente tannico.



### MELARDO

#### Valcalepio Bianco | DOC | Vino biologico

Vino bianco dal profumo aromatico e fruttato con gusto sapido e armonico ottenuto da un uvaggio di Pinot Bianco, Pinot Grigio e Chardonnay provenienti dalle nostre viti di 30 anni. Vinificazione e affinamento avvengono in vasche d'acciaio.



### FAUSTINO

#### Terre del Colleoni | Incrocio Manzoni | 6.0.13 | DOC | Vino biologico

Vino bianco ottenuto da uve Incrocio Manzoni 6.0.13, varietà autoctona nata dall'unione di Riesling Renano e Pinot Bianco. Vinificazione e affinamento avvengono in vasche d'acciaio. I profumi sono intensi, con note di pesca, frutta esotica matura, spezie e miele. Il gusto è minerale, fresco, di lunga persistenza.

I grappoli dei vini bianchi sono selezionati esclusivamente a mano, sottoposti a pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata.



**SHOWROOM** Confezioni regalo sempre attuali.





### ALBERICO

#### Moscato Rosso | Vino Spumante Dolce Aromatico

Vino spumante dal profumo fruttato e floreale, con gusto dolce ed equilibrato, ottenuto da uve di Moscato rosso. I grappoli sono selezionati esclusivamente a mano e sottoposti a pressatura soffice con breve macerazione sulle bucce, a temperatura controllata. Segue fermentazione in autoclave secondo il metodo Martinotti-Charmat.



### CELESTINO

#### Spumante Metodo Classico | Terre Del Colleoni | DOC

Vino spumante ottenuto da uve Chardonnay e Incrocio Manzoni 6.0.13, varietà autoctona nata dall'unione di Riesling Renano e Pinot Bianco. I grappoli sono selezionati esclusivamente a mano, sottoposti a pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata, seguono la rifermentazione in bottiglia e l'affinamento sui lieviti per almeno 24 mesi. I profumi sono suadenti, con note di agrumi, fiori bianchi e frutta secca, il gusto è morbido, intenso, con note minerali.





**MATILDE**  
Grappa di Moscato di Scanzo

**ANTONIA**  
Grappa di Moscato di Scanzo | Oro  
Il breve affinamento in barrique le conferisce  
la caratteristica colorazione ambrata.

Matilde e Antonia rivelano presto all'olfatto la loro origine dal Moscato di Scanzo e al gusto si presentano **morbide e sudanti con un sensibile retrogusto aromatico**. Le vinacce sono distillate immediatamente dopo la fermentazione al fine di preservare la maggiore quantità di aromi primari, il processo di estrazione tramite alambicchi a bagnomaria consente di riconoscere nel distillato i terpeni dell'uva.





Azienda Agricola **Il Ciproso** di Cuni Angelica | Via Cerri, 2 - 24020 Tribulina di Scanzorosciate (BG) 035 459 7005 - [www.ilciproso.info](http://www.ilciproso.info)

