



IL CIPRESSO



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



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

**FAMIGLIA** | Alfonso Esposito e Angelica Cuni, Cristian e Roxana.

**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

*Pensiamo a coloro che ci hanno preceduti, alle donne e agli uomini che sono saliti quassù 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 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 Cipresso sono tutti biologici.**



*È passato molto tempo ormai da quando, guardando queste colline aspre, abbiamo intravisto la possibilità di realizzare il nostro sogno di tornare a respirare natura e silenzio.*

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

**APPASSIMENTO** | Impianto a temperatura e umidità controllate.

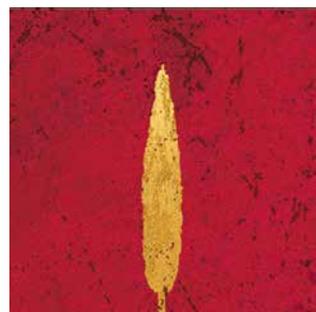


*Valorizzazione degli aromi.*

**VINIFICAZIONE** | Metodi tradizionali e tecnologie avanzate.



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



*Serafino*

**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**

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. Si consiglia di servirlo a una temperatura di 14-16 °C.



### GIUSTINO

**Bergamasca Bianco | IGT** | Questo raffinato vino bianco è ottenuto da un sapiente uvaggio di Pinot Grigio, Incrocio Manzoni 6.0.13 e Chardonnay. I grappoli sono selezionati esclusivamente a mano e sottoposti a pressatura soffice. 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, armonico, con una leggera tannicità. Si consiglia di servirlo a una temperatura di 12-14 °C.





### 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 vecchie di 30 anni sulle colline di Scanzorosciate. I grappoli sono selezionati esclusivamente a mano, sottoposti a pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. Vinificazione e affinamento avvengono in vasche d'acciaio. Si consiglia di servirlo a una temperatura di 10-12° C.



### 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. I grappoli vengono selezionati esclusivamente a mano e sottoposti a pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. 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. Si consiglia di servirlo a una temperatura di 8-10 °C.



IL CIPRESSO



### BARTOLOMEO

**Valcalepio Rosso Riserva | DOC** | Vino rosso robusto dal profumo intenso e fragrante, con gusto aromatico e ricco di tannini morbidi, ottenuto dalla selezione manuale dei migliori grappoli di Merlot e Cabernet Sauvignon delle nostre viti vecchie di 30 anni sulle colline di Scanzorosciate. Vinificato in vasche d'acciaio e posto in affinamento per oltre 30 mesi in botti di rovere francese. Si consiglia di servirlo a una temperatura di 18-20 °C.



### DIONISIO

**Valcalepio Rosso | DOC** | Vino rosso robusto dal profumo intenso e fruttato, con gusto morbido e persistente, ottenuto dalla selezione manuale dei migliori grappoli di Merlot e Cabernet Sauvignon delle nostre viti vecchie di 30 anni sulle colline di Scanzorosciate. Vinificato in vasche d'acciaio e posto in affinamento per 12 mesi in botti di rovere francese. Si consiglia di servirlo a una temperatura di 16-18 °C.



IL CIPRESSO



### 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-Charvat. Si consiglia di servirlo a una temperatura di 8-10° C.



### 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. Si consiglia di servirlo a una temperatura di 8-10°C.



**MATILDE**  
**Grappa di Moscato di Scanzo**

Grappa ottenuta dalle vinacce di Moscato di Scanzo, distillate immediatamente dopo la fermentazione al fine di preservare la maggior quantità di aromi primari. Il processo di estrazione con alambicchi a bagnomaria consente di riconoscere nel prodotto finale i



terpeni dell'uva. Incolore e cristallina, questa grappa rivela presto all'olfatto la sua origine, al gusto si presenta morbida e suadente con sensibile retrogusto aromatico. Si consiglia di servirla a una temperatura di 12-14° C.



**ANTONIA**  
**Grappa di Moscato di Scanzo | Oro**

Grappa ottenuta dalle vinacce di Moscato di Scanzo, distillate immediatamente dopo la fermentazione al fine di preservare la maggior quantità di aromi primari. Seguono il processo di estrazione con alambicchi a bagnomaria, che consente di riconoscere nel prodotto finale i terpeni dell'uva, e un breve



affinamento in barrique. Dal colore ambrato, questa grappa rivela presto all'olfatto la sua origine, al gusto si presenta morbida e suadente con sensibile retrogusto aromatico. Si consiglia di servirla a una temperatura di 12-14° C.



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