

Le Cantorìe

TERRAZZAMENTI IN

FRANCIACORTA



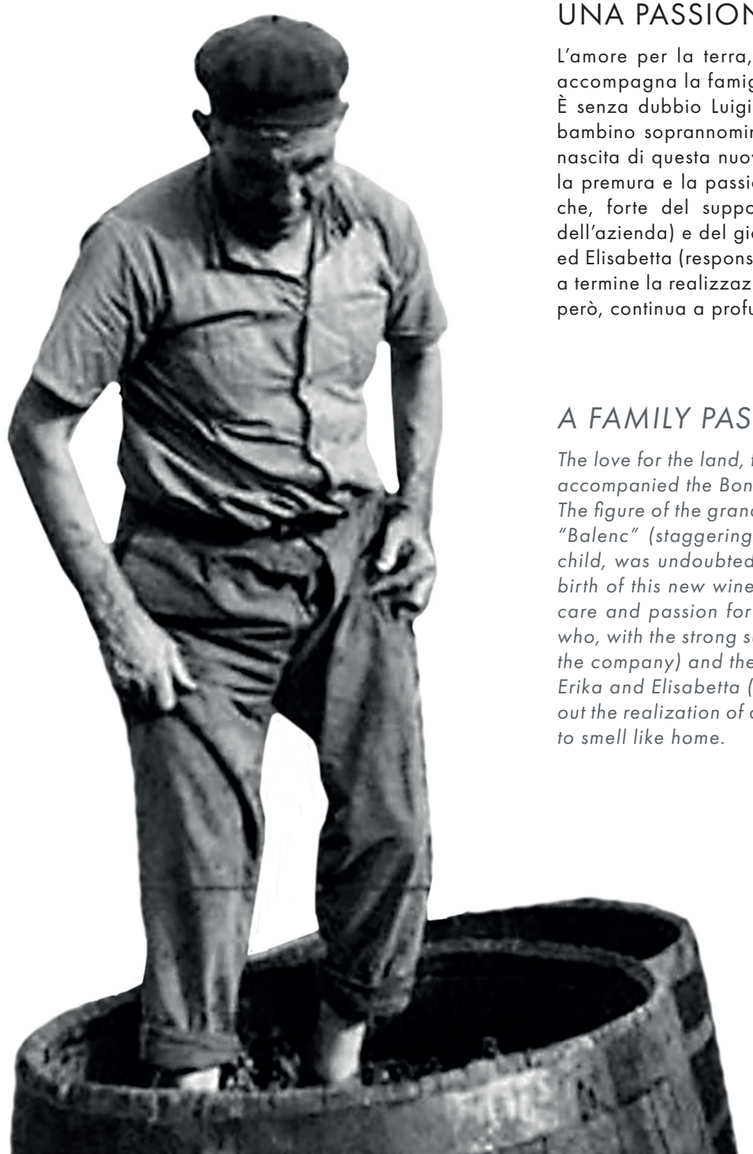
AL MARGINE EST DELLA FRANCIACORTA

Arroccata al culmine della collina di Casaglio di Gussago e immersa in una splendida vallata fatta di terrazzamenti che sembrano dipinti, sorge Le Cantorie, azienda vitivinicola a conduzione familiare che ha fatto della propria ubicazione, al confine orientale della Franciacorta, la propria bandiera.
La particolare conformazione del territorio collinare, caratterizzato da pendici ripide ed esposte e da un terreno di natura calcarea, argillosa e soprattutto rocciosa, regala alle uve coltivate dalla famiglia Bontempi una mineralità, una freschezza e una sapidità inconfondibili, ideali per le basi spumante.
La zona ventilata ed asciutta, poi, è l'ideale per la produzione di rossi di grande qualità, che passa attraverso vendemmie tardive. I 12 ettari vitati di proprietà dell'azienda, coltivati con premura e passione, sorgono tutti lungo le pendici terrazzate e scoscese delle colline tra Gussago e Cellatica e godono di un'esposizione favorevole.

ON THE EASTERN BORDER OF FRANCIACORTA

Family-run winery that has made of its location on the eastern border of Franciacorta its heart and soul, Le Cantorie rises on top of the hill of Casaglio in Gussago, surrounded by a beautiful valley made of terraces that seem painted.
The peculiar conformation of the hilly territory - characterized by steep and exposed slopes and by a limy, clayey and rocky soil - gives to the grapes cultivated by the Bontempi family minerality, freshness and flavour, perfect features for sparkling wines.
The ventilated and dry area, then, is ideal for the production of high qualityred wines, which need late harvests. The 12 hectares of vineyards owned by the company, cultivated with care and passion, rise entirely along the terraced and steep slopes of the hills between Gussago and Cellatica and enjoy a favourable exposure.





UNA PASSIONE DI FAMIGLIA

L'amore per la terra, per la vite e per i suoi prodotti accompagna la famiglia Bontempi da generazioni.
È senza dubbio Luigi Bontempi, nonno paterno, fin da bambino soprannominato «Balenc», ad aver ispirato la nascita di questa nuova realtà vitivinicola, trasmettendo la premura e la passione per la vigna al figlio Emiliano che, forte del supporto della moglie Maria (titolare dell'azienda) e del giovane entusiasmo delle figlie Erika ed Elisabetta (responsabile della produzione) ha portato a termine la realizzazione di un progetto ambizioso che, però, continua a profumare di casa.

A FAMILY PASSION

The love for the land, for the vine and for its products has accompanied the Bontempi family for generations.
The figure of the grandfather Luigi Bontempi, nicknamed "Balenc" (staggering in local dialect) since he was a child, was undoubtedly the very first inspiration for the birth of this new winemaking reality. He transmitted his care and passion for the vineyard to his son Emiliano, who, with the strong support of his wife Maria (owner of the company) and the fresh enthusiasm of his daughters Erika and Elisabetta (production manager), has carried out the realization of an ambitious project that continues to smell like home.

LA FAMIGLIA BONTEMPI

La famiglia Bontempi segue passo passo l'intero processo di produzione del vino, dalla vendemmia alla selezione delle uve, dalla vinificazione all'imbottigliamento; tenendo ben a mente la tradizione iniziata da Luigi Bontempi, il cui amore per il territorio ha ispirato la nascita di questa nuova realtà.



THE BONTEMPI FAMILY

The Bontempi family follows step by step all the winemaking process, from harvest to grapes selection, from vinification to bottling, bearing in mind the traditions handed down by Luigi Bontempi, whose love for the territory gave birth to this new vinicultural reality.

Responsabile cantina e vigneti/
Cellar and vineyard manager:
Elisabetta Bontempi

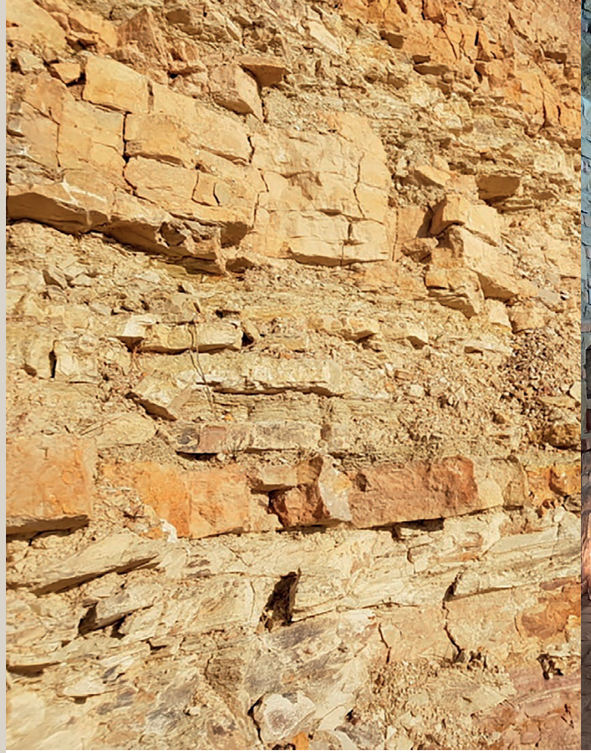
Enologo/*Winemaker:*
Dott. Alessandro Santini

Responsabile accoglienza/
Reception manager:
Erika Bontempi

LA TRADIZIONE INCONTRA L'INNOVAZIONE: LA NOSTRA FILOSOFIA

Il forte legame alla più autentica tradizione locale ed al territorio, non solo è riscontrabile nella storia familiare, ma appare evidente fin dalla scelta del nome della cantina.
L'espressione «le cantorie» arriva direttamente dal dialetto locale e, secondo gli anziani del luogo, deriverebbe dall'instancabile canto delle cicale che anima la collina nel periodo vendemmiale.
Il dolce ricordo del passato, però, incontra, nella realtà aziendale, una forte attenzione per la modernità, l'innovazione e la funzionalità.
Una nuova organizzazione, nuovi spazi e nuove tecniche di produzione si inseriscono armoniosamente in quello che appare un castello settecentesco, dando vita ad uno scenario suggestivo.
La felice unione di queste due istanze si sintetizza e concretizza nella stessa struttura, realizzata con la pietra locale estratta dalla collina in un'ottica di promozione del territorio ed ecosostenibilità che costituisce la nostra identità.







TRADITION MEETS INNOVATION: OUR PHILOSOPHY

The strong connection to the most genuine local tradition and to the territory is not only evident from the family history, but it emerges also from the choice of the name of the winery.
The expression «le cantorie» comes directly from the local dialect and, according to the local elders, derives from the endless singing of the cicadas that animates the hill during the harvest period.
The sweet memory of the past, however, meets in the company a strong interest in modernity, innovation and functionality.
New organization, new spaces and new production techniques are harmoniously integrated in what appears to be an eighteenth-century castle, creating an evocative framework.
The successful union of these two instances is reflected in the structure, made with local stone extracted directly from the hill, with a view to the promotion of territory and of eco-sustainability, that contributes to build our identity.



LA CANTINA

La produzione annua de Le Cantorie raggiunge attualmente le 75.000 bottiglie, ottenute esclusivamente attraverso la lavorazione diretta di sole uve provenienti da vigneti di proprietà.
La gamma di vini Franciacorta proposta dalla nostra cantina comprende solo vini millesimati, che vantano periodi di affinamento di almeno ventiquattro/trenta mesi, un tempo di gran lunga superiore a quello imposto dal disciplinare di produzione DOCG. Non solo Franciacorta, però: il rilancio e la valorizzazione dei rossi tipici della zona ha un ruolo di primo piano nella nostra produzione, che include pregiate riserve.
Quelli prodotti dalla famiglia Bontempi sono vini che vanno assaporati e dolcemente ascoltati.
Dal bicchiere, gli inconfondibili aromi sprigionati dalla forza della terra vi sussurreranno; lasciatevi trasportare dalla fantasia nei luoghi dove vorranno condurvi: là troverete armonie di profumi e sensazioni che vi canteranno la storia delle nostre vigne.

THE WINERY

The annual production of Le Cantorie currently reaches 75,000 bottles, obtained exclusively through the direct processing of grapes from our own vineyards.
The range of Franciacorta wines offered by our winery includes only vintage wines, which boast long aging periods of at least twenty four/thirty months, a time much longer than the one imposed by the DOCG production rules.
Not only Franciacorta, anyway: the promotion of the reds wine typical of the area has a leading role in our production, which includes valuable reserves.
Those produced by the Bontempi family are wines that should be carefully tasted and gently listened to. From the glass, the unmistakable aromas released by the strength of the earth will whisper in your ear; let your imagination take you to the places where they want to lead you: there you will find harmonies of scents and sensations that will sing the history of our vineyards.




LE CANTORÌE
FRANCIACORTA
Brut Rosé
LE CANTORÌE
FRANCIACORTA
Brut Satèn
LE CANTORÌE
FRANCIACORTA
Extra Brut



Canto delle Cicale

FRANCIACORTA EXTRA BRUT

Le Cantorie si impegna da sempre nella vinificazione di Franciacorta di grande qualità. È un prodotto complesso e allo stesso tempo fragrante, sapido e minerale, con un perlage finissimo e profumi fruttati e di lievito, eleganti e raffinati al palato.

Vitigni: Chardonnay 80% e Pinot nero 20%
Affinamento in bottiglia: Minimo 24/30 mesi sui lieviti.
Gradazione alcolica: 12,5% vol
Zuccheri residui: 3 grammi/litro
Temperatura di servizio consigliata: 6-7 °C
Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, ma capace di accompagnare perfettamente anche l'intero pasto.

Le Cantorie has always been focused on the production of Franciacorta wines of great quality. It is a complex product: fragrant, savoury and mineral, with a very thin perlage, and fragrances of fruits and yeast, elegant and refined on the palate.

Vines: Chardonnay 80% e Pinot nero 20%
Aging in the bottle: Minimum 24/30 months on the lees.
Alcohol content: 12,5% vol
Residual sugars: 3 grams/litre
Recommended serving temperature: 6-7 °C
Pairings: Excellent as an aperitif, but also for the whole meal.

Rosi de le Margheride

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ

Da sole uve Pinot nero, coltivate al culmine della collina di Gussago denominata La Cudola - a 300 metri di altitudine - nasce il nostro Rosé, dedicato alla nonna materna Rosi, che ha lasciato nella famiglia Bontempi una forte impronta. Grazie all'esposizione favorevole, le uve vengono vendemmiate nella prima metà del mese di agosto e poi vinificate; in questa fase il mosto, lasciato a contatto con le proprie bucce per circa dieci ore, acquisisce il caratteristico colore rosa, con sfumature ramate.
Ha un profumo intenso e seducente di rosa, piccoli frutti rossi e fragola.

Vitigni: Pinot nero 100%
Affinamento in bottiglia: Circa 30 mesi sui lieviti.
Gradazione alcolica: 12,5% vol
Zuccheri residui: 3 grammi/litro
Temperatura di servizio consigliata: 6-7 °C
Abbinamenti: Si abbina perfettamente sia a piatti di carne che a piatti di pesce, in particolare ai crostacei.

Our Rosé comes exclusively from Pinot noir grapes, grown at the top of the hill of Gussago named La Cudola - 300 meters high. It is a classic method dedicated to the maternal grandmother Rosi, which left a strong mark in the Bontempi family. Thanks to the favourable exposure, the grapes are harvested in the first half of August and then vinified; in this phase the must, left in contact with its skins for about ten hours,
acquires its characteristic pink colour, with copper nuances. It has an intense and tempting scent of rose, small red fruits and strawberry.

Vines: Pinot nero 100%
Aging in the bottle: About 30 months on the lees.
Alcohol content: 12,5% vol
Residual sugars: 3 grams/litre
Recommended serving temperature: 6-7 °C
Pairings: It goes perfectly with both meat and fish dishes, especially shellfish.





Armonia

FRANCIACORTA BRUT SATÈN

Setosità, finezza ed eleganza: queste sono le caratteristiche principali del nostro Satèn, prodotto unicamente in Franciacorta. Il suo profumo intenso e fruttato, con sfumature di crosta di pane, ed il suo gusto pieno, ma allo stesso tempo soave e fresco, saranno certamente amati dagli estimatori più esigenti.
La pressione inferiore in bottiglia (5 atmosfere), inoltre, conferisce a questo vino a un perlage finissimo e cremoso, capace di risvegliare vere e proprie "emozioni del gusto", ottenute grazie ad una sapiente vinificazione che vede un 10% del mosto base fermentato e affinato in piccole botti di rovere per tre mesi.

Vitigni: Chardonnay 100%
Affinamento in bottiglia: 30/36 mesi sui lieviti.
Gradazione alcolica: 12,5% vol
Zuccheri residui: 4 grammi/litro
Temperatura di servizio consigliata: 6-7 °C
Abbinamenti: Adatto come aperitivo e per abbinamenti a tutto pasto.

Silkiness, finesse and elegance: these are the main characteristics of our Satèn, produced only in Franciacorta. The most demanding connoisseurs will certainly love its intense and fruity scent, with nuances of bread crust, and its full taste, sweet and fresh at the same time. The lower pressure in the bottle (5 atmospheres), moreover, gives this wine a very fine and creamy perlage, capable of awakening real "emotions of taste", obtained thanks to a masterly vinification process which sees 10% of the base must fermented and aged in small oak barrels for three months.

Vines: Chardonnay 100%
Aging in the bottle: 30/36 months on the lees.
Alcohol content: 12,5% vol
Residual sugars: 4 grams/litre
Recommended serving temperature: 6-7 °C
Pairings: Suitable as an appetizer but also with the whole meal.

el Sòc l'è Bù

FRANCIACORTA RISERVA PAS DOSÉ

Questo vino, non viene prodotto ad ogni vendemmia: l'enologo, Elisabetta, attende con pazienza l'annata meritevole, dotata di pregio e finezza tali da poter dar vita a questo Franciacorta importante. Un 10% del mosto selezionato viene fatto fermentare in barrique e lasciato per un minimo di tre mesi, in bâtonnage sulle proprie fecce nobili. La mancata aggiunta della liqueur d'expedition fa sì che nel bicchiere si ritrovi tutta la purezza e l'eleganza del vino base Franciacorta caratteristico della zona di Gussago. Il carattere forte e deciso di questa riserva non scalfisce la sua grande eleganza, che si manifesta attraverso un perlage fine e delicato, un colore giallo dorato e un profumo spiccato di lieviti, crosta di pane e frutta matura. Ha un gusto molto persistente, che mantiene, però, una freschezza e mineralità incredibili.

Vitigni: Chardonnay 70% e Pinot nero 30%
Affinamento in bottiglia: Dai 60 ai 72 mesi sui lieviti.
Gradazione alcolica: 12,5% vol
Zuccheri residui: 1 grammi/litro
Temperatura di servizio consigliata: 6-7 °C
Abbinamenti: Capace di sostenere l'intero pasto, da piatti più delicati di pesce a quelli più intensi e strutturati di carne.

This wine is not produced at every harvest: the oenologist, Elisabetta, waits patiently for the deserving vintage, with value and finesse capable of giving birth to this important Franciacorta. A 10% of the selected must is fermented in barriques and left there for a minimum of three months, in bâtonnage on its noble lees; then, after the second fermentation, faces a long ageing period. The lack of the addition of the liqueur d'expedition means that in the glass all the purity and the elegance of the Franciacorta base wine of Gussago can be found. The strong and clear character of this reserve does not affect its great elegance, which reveals itself through a fine and delicate perlage, a golden yellow colour and a strong scent of yeasts, bread crust and ripe fruit. It has a very persistent taste, which maintains, however, an incredible freshness and minerality.

Vines: Chardonnay 70% e Pinot nero 30%
Aging in the bottle: Ranging from 60 to 72 months.
Alcohol content: 12,5% vol
Residual sugars: 1 grams/litre
Recommended serving temperature: 6-7 °C
Pairings: Suitable for any meal, from the most delicate fish dishes to intense and textured meat dishes.





Erika

FRANCIACORTA NATURE MILLESIMATO

"Erika" una delle donne della famiglia Cantorie al quale è ispirato questo Franciacorta millesimato. Prodotto solo per 2500 bottiglie all'anno, è nato per esprimere il carattere di ogni annata, unendo con sapienza la finezza dello Chardonnay e l'intensità del Pinot Nero.
Durante la fase di vendemmia, viene selezionato il vigneto ed il mosto che manifestano al meglio le caratteristiche dell'annata in corso, creando così un Franciacorta Nature unico e distinguibile. Vanta un affinamento di 32 mesi sui propri lieviti e altri 8 mesi dopo la sboccatura; l'insieme dei due affinamenti regalano un equilibrio unico tra morbidezze e freschezze, donando una beva singolare a questo Franciacorta tutto al femminile.

Vitigni: Chardonnay 80% e Pinot Nero 20%
Affinamento in bottiglia: 32 mesi sui lieviti.
Gradazione alcolica: 12,5% vol
Zuccheri residui: 1 grammi/litro
Temperatura di servizio consigliata: 6-7 °C
Abbinamenti: Capace di sostenere l'intero pasto, da piatti più delicati di pesce a quelli più intensi e strutturati di carne.

"Erika" one of the women of the Cantorie family after whom this Franciacorta millesimato is inspired. Produced for only 2,500 bottles per year, it was created to express the character of each vintage, expertly combining the finesse of Chardonnay and the intensity of Pinot Noir.
During the harvest phase, the vineyard and must that best manifest the characteristics of the current vintage are selected, thus creating a unique and distinguishable Franciacorta Nature. It boasts an aging of 32 months on its lees and another 8 months after disgorgement; the combination of the two refinements give a unique balance between softness and freshness, giving a singular drinkability to this all-female Franciacorta.

Vines: Chardonnay 80% e Pinot Nero 20%
Aging in the bottle: 32 months on the lees.
Alcohol content: 12,5% vol
Residual sugars: 1 grams/litre
Recommended serving temperature: 6-7 °C
Pairings: Suitable for any meal, from the most delicate fish dishes to intense and textured meat dishes.

Emma Flora

FRANCIACORTA ROSÉ MILLESIMATO

"Emma Flora" un Franciacorta speciale, di famiglia. Prodotto per la prima volta nel 2019, anno di nascita delle due gemelle Emma e Flora ultime nate della famiglia Bontempi, alle quali è dedicato questo vino, che suggellano la gestione tutta al femminile della Cantina. Un vino prodotto in tiratura limitata, solo per 600 bottiglie all'anno; una chicca della cantina, dove i grappoli vengono selezionati in vendemmia, vinificati separatamente per poi vantare un lungo affinamento di 42 mesi sui propri lieviti .
Prodotto principalmente da uve Pinot nero, questo Franciacorta millesimato racchiude in sé tutta l'eleganza unita all'intensità di una grande riserva. Al naso frutti rossi e maturi intrecciati ai sentori di crosta di pane rilasciata dalla lunga autolisi dei lieviti. In bocca una grande pienezza, unita alla sapidità e mineralità tipica della parte orientale della Franciacorta. Una veste accattivante, fresca e particolare che rappresenta al meglio le due gemelle Emma e Flora.

Vitigni: Pinot Nero 80% e Chardonnay 20%
Affinamento in bottiglia: 42 mesi sui lieviti.
Gradazione alcolica: 12,5% vol
Zuccheri residui: 1 grammi/litro
Temperatura di servizio consigliata: 6-7 °C
Abbinamenti: Capace di sostenere l'intero pasto, da piatti più delicati di pesce a quelli più intensi e strutturati di carne.

"Emma Flora" a special, family Franciacorta. Produced for the first time in 2019, the year of the birth of the Bontempi family's latest twins Emma and Flora, to whom this wine is dedicated, sealing the winery's all-female management. A wine produced in a limited edition, for only 600 bottles per year; a gem of the winery, where the grapes are selected during the harvest, vinified separately and then matured for 42 months on their own yeasts. Made mainly from Pinot Noir grapes, this Franciacorta millesimato encapsulates all the elegance combined with the intensity of a great reserve. On the nose, ripe red fruits intertwined with hints of bread crust released by the long autolysis of the yeasts. In the mouth a great fullness, combined with the savouriness and minerality typical of the eastern part of Franciacorta A captivating, fresh and distinctive appearance that best represents the twins Emma and Flora

Vines: Pinot Nero 80% e Chardonnay 20%
Aging in the bottle: 42 months on the lees.
Alcohol content: 12,5% vol
Residual sugars: 1 grams/litre
Recommended serving temperature: 6-7 °C
Pairings: Suitable for any meal, from the most delicate fish dishes to intense and textured meat dishes.





CURTEFRANCA

CURTEFRANCA D.O.C. ROSSO

Un classico quotidiano, ma che, grazie alle sue caratteristiche complesse può essere annoverato tra le riserve. È un vino che dichiara apertamente le sue origini della zona est della Franciacorta con un colore rosso rubino e con un profumo piacevole e di buona persistenza, che ispira sentori di sottobosco.

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Merlot, Barbera.
Affinamento: 12 mesi in barrique.
Gradazione alcolica: 13 vol
Temperatura di servizio consigliata: 18 °C
Abbinamenti: Primi piatti asciutti e alle carni rosse.

A classic daily wine, which, thanks to its complex characteristics can be included among the reserves. It is a wine that openly declares its origins from the eastern border of Franciacorta, with a ruby red colour and a pleasant perfume of good persistence, which inspires scents of undergrowth.

Vines: Cabernet Sauvignon, Merlot, Barbera.
Aging in the bottle: 12 months of ageing in barrique.
Alcohol content: 13 vol
Recommended serving temperature: 18 °C
Pairings: Suitable for matching with pasta dishes and red meat.

BALENC

SEBINO I.G.T. RISERVA

Il nostro Balenc è decisamente il Signore de Le Cantorie. Questo vino è dedicato al nonno paterno, Luigi, il cui soprannome era, appunto, "Balenc" (dal dialetto locale "balencare", ossia barcollare). La vendemmia tardiva e gli appassimenti in pianta delle uve Cabernet lasciano traccia in questo vino strutturato e corposo, che viene vinificato con macerazione sulle bucce per più di un mese. Un profumo speziato e complesso, con sentori di frutti rossi come ciliegia, mora, ed ancora susina: un trionfo di aromi, armonizzato da una persistenza incredibilmente lunga. È un vino che, assaporandolo, va ascoltato: le sue note vibrate risveglieranno nel teatro del vostro palato intense emozioni.

Vitigni: Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc.
Affinamento: Massimo 24 mesi in piccole botti di Rovere Francese e altri 12 mesi in bottiglia.
Gradazione alcolica: 15 vol
Temperatura di servizio consigliata: 18/20 °C
Abbinamenti: Perfetto in abbinamento a piatti importanti e corposi.

Our Balenc is definitely the Lord of Le Cantorie. This wine is named after the paternal grandfather, Luigi, whose nickname was "Balenc" (from local dialect "balencare", that is staggering). The late harvest and the drying on the vine of the Cabernet grapes leave their mark on this structured and full-bodied wine, which is vinified through a process of maceration on the skins for more than a month. A spicy and complex bouquet, with scents of red fruits such as cherry, blackberry and plum: a triumph of aromas, harmonized by an incredibly long persistence. It is a wine that, while tasting it, should be listened to: its vibrant notes will awaken intense emotions in the theatre of your palate.

Vines: Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc
Aging in the bottle: Maximum 24 months in small French oak barrels and other 12 months in the bottle.
Alcohol content: 15 vol
Recommended serving temperature: 18/20 °C
Pairings: It is perfect in combination with important and full-bodied dishes.





ROSSOGIULIA

CELLATICA SUPERIORE D.O.C. RISERVA

Prodotto da vigne di quasi quarant'anni, coltivate ancora a pergola trentina, presenta un colore rosso rubino carico, un profumo vinoso e fruttato di sottobosco, tipico; un gusto rotondo e pulito, che mantiene però freschezza e tannicità gentile, sinonimo di eleganza. Una piccola, ma storica, DOC bresciana, il Cellatica, che si esprime perfettamente nelle bottiglie del nostro "Rossogiulia". Sono solo tre le cantine che producono questo vino prezioso e unico al mondo.

Vitigni: Barbera, Marzemino, Incrocio Terzi e Schiava Gentile.
Affinamento: 18 mesi in barrique di Rovere Francese.
Gradazione alcolica: 14 vol
Temperatura di servizio consigliata: 18 °C
Abbinamenti: Piatti di carne della tradizione locale ed è anche lo sposo ideale per i formaggi tipici.

Produced from vineyards of almost forty years, still cultivated with pergola trentina system, it has a deep ruby red colour, a vinous and fruity scent of undergrowth, and a round and clean taste, that maintains, however, freshness and a gentle tannicity, synonymous with elegance. Its persistence will surprise you. A small, but historical DOC from Brescia, the Cellatica, which expresses itself perfectly in the bottles of our Rossogiulia. Only three wineries produce this precious and unique wine.

Vines: Barbera, Marzemino, Incrocio Terzi e Schiava Gentile
Aging in the bottle: 18 months in French oak barrels.
Alcohol content: 14 vol
Recommended serving temperature: 18 °C
Pairings: Traditional meat dishes are flawless, as well as the ones with typical cheeses.



EVENTI E DEGUSTAZIONI: UNA CANTINA SEMPRE APERTA

Passione, per la nostra azienda, significa anche condivisione. Per questo, durante tutto l'arco dell'anno, promuoviamo una serie di eventi che si propongono di condividere con gli appassionati l'essenza e la magia della Franciacorta.
Da non perdere anche l'occasione di scoprire da vicino l'entusiasmo e la dedizione che accompagnano la nostra produzione dalla vite alla bottiglia.
Ogni fine settimana la cantina resta aperta, su prenotazione, per visite guidate e degustazioni dei nostri vini, che, abbinati a salumi, formaggi e prodotti tipici, regaleranno al vostro palato note di inconfondibile armonia.
Erika, Elisabetta e Maria sono pronte ad accogliervi e raccontarvi in prima persona la storia di una cantina tutta al femminile. Le Cantorie è anche la location perfetta per i tuoi eventi: organizziamo matrimoni, meeting e cene aziendali e qualsiasi altro evento per celebrare occasioni speciali.
Scopri tutte le nostre proposte visitando il nostro sito e i nostri canali social.

lecantorie.it | Le Cantorie | @lecantorie | Le Cantorie

EVENTS AND TASTINGS: AN ALWAYS-OPEN WINERY

To our company, passion also means sharing. For this reason, throughout the year, we promote a series of events that aim to share the essence and the magic of Franciacorta with the connoisseurs of good wine. Do not miss the opportunity to discover closely the enthusiasm and dedication that accompany our production from the vine to the bottle.
Every weekend the winery is open, by appointment, for guided tours and tastings of our wines, which, combined with meats, cheese and local products, will give your palate notes of unmistakable harmony. Erika, Elisabetta and Maria are ready to welcome you and tell you first-hand the story of an all-female winery. Le Cantorie is also the perfect location for your events: we organize weddings, meetings, business dinners, and any other event to celebrate special occasions.
Discover all our proposals by visiting our website and our social channels.

Via Castello di Casaglio, 25 - 25064 Gussago (BS) Italia
Tel: +39 030 2523723 - Mail: info@lecantorie.com