



# Forma Naturae Rubrica Comunicazione

## TENUTE LA MONTINA: UN SOGNO DIVENTATO REALTA'

Le Tenute La Montina della famiglia Bozza sono locate a Monticelli Brusati, splendida localita' vocata alla coltivazione della vite, sita nell'estremo lembo Nord Orientale della Franciacorta, dove finiscono le strade carrozzabili e inizia la Valle Mugnina, ricca di verdeggianti boschi dai profumi avvolgenti. Le Tenute La Montina sono oggi portabandiera della Franciacorta vitivinicola.

Di fronte al grande salone d' ingresso si ammira l' affresco degli stemmi dei 19 Comuni che formano la Franciacorta, un omaggio della famiglia Bozza al territorio, che fa comprendere quanto questa famiglia sia ad esso legata. E lo e' da generazioni.

### Una famiglia, una tradizione

La famiglia Bozza ha fatto della cultura del vino uno dei capisaldi del suo impegno.

Fin dal Quattrocento la famiglia Bozza e' protagonista della storia del territorio, brava gente di campagna che conosce, rispetta e lavora la terra .

Le prime notizie della Cascina Montina risalgono al 1620. Erano le tenute di campagna di Benedetto Montini, avo di Papa Paolo VI, da cui il toponimo Montina, nome anche della piccola localita', che si estende sino alla collina. Con un lungo salto nel tempo, arriviamo al 1970. La Montina ospita il convento delle Suore Dorotee. E' nel 1982, dopo il susseguirsi di diversi proprietari, che si apre il nuovo capitolo della dimora. Viene acquistata da Vittorio, Gian Carlo e Alberto Bozza, tre dei sette fratelli della famiglia Bozza. Vittorio, Gian Carlo e Alberto creano, dall'antica dimora, Tenute La Montina, continuando la tradizione enologica di famiglia, producendo i rinomati Franciacorta. L'azienda si qualifica a livello nazionale e internazionale per l'eccellenza dei suoi vini. Il suo impegno e' anche culturale: organizza con il logo "La Montina per la cultura" incontri in cui arte, cibo e vino si compenetrano. Le Tenute La Montina operano con dinamismo e innovativazione nel panorama enologico internazionale, scrivendo la storia della moderna Franciacorta vitivinicola. Il grande sogno di Vittorio, Gian Carlo e Alberto e' coronato, con meritato successo: le Tenute La Montina sono portabandiera della Franciacorta.

[www.lamontina.it](http://www.lamontina.it)

### La Montina e i suoi vini

Vittorio, Gian Carlo e Alberto Bozza iniziano il viaggio nel mondo enologico con 12 ettari fra bosco e vigne, con cascina e convento, fino a raggiungere i 72 ettari attuali, dislocati in 7 Comuni della Franciacorta. Vigneti con giacitura preminentemente collinare, impiantati su terreni calcarei e limoargillosi . La cantina ha oggi una capacita' di stoccaggio di circa 3.000.000 di bottiglie e si estende per 7.450 m<sup>2</sup> sotterranei, garanzia per l'ottima maturazione dei Franciacorta.

La produzione segue il severo Disciplinare del Consorzio Vini Franciacorta, ottenendo vini di assoluta qualità. La produzione esige una tecnica attenta a tutti i dettagli per la definizione dell'eccellenza. Per i vini Franciacorta si selezionano vitigni nobili (uve bianche di Chardonnay, uve rosse di Pinot Nero), la raccolta delle uve è manuale e inizia verso la metà di agosto, la rifermentazione naturale in bottiglia, con successiva maturazione e affinamento sui lieviti. Per avere la massima qualità delle rese durante la pigiatura delle uve, Gian Carlo Bozza e lo staff di cantina usano per la pressatura il Torchio Verticale Marmonier, vanto dell'azienda, progettato e realizzato da qualificati artigiani della Franciacorta, che offre una spremitura molto soffice, permettendo all'acino d'uva di mantenere intatte tutte le qualità organolettiche.

La cantina delle Tenute La Montina è da sempre "cantina aperta".

Tutto l'anno riceve gli enoturisti per la degustazione dei raffinatissimi e pregiatissimi vini e con

orgoglio li accultura sull'affascinante percorso che va dalla vigna alla bottiglia.

La Franciacorta, terra delle eccellenze del vino, sta vivendo un intenso percorso di crescita in cui svolge

un ruolo fondamentale la capacità di accogliere al meglio il turista e farlo sentire veramente a proprio agio. E La Montina è la cantina più accogliente della Franciacorta: visto l'impegno nella cultura del vino è stato assegnato alla

famiglia Bozza il Premio Accoglienza Essere Franciacorta, indetto dalla Strada del Franciacorta in

collaborazione con l'Università Bocconi di Milano, che ha decretato La Montina l'azienda vinicola con il

più elevato e qualificato livello d'accoglienza fra le pur eccellenti cantine della Franciacorta. Ospitalità

e qualità del vino fanno la differenza per promuovere il turismo e la famiglia Bozza lavora da sempre

perseguendo tale mission.

Le etichette

Vintage 2004 Riserva Extra Brut- Tra i vini di punta della gamma aziendale. A questo vino sono andati i 3 bicchieri della Guida del Gambero Rosso e i 5 grappoli di quella dell' AIS. Elegante e avvolgente al naso, complesso al palato, ampio e di grande personalità, il Vintage 2004 è la Riserva che si accompagna a piatti dai gusti importanti, sia di pesce che di carne.

Rosatum - Il gusto del Rose' Extra Brut, vino di classe, produzione di nicchia e di altissima qualità. Vino morbido con un buon corpo, spuma soffice e abbondante, al naso sono esaltate le note dei frutti di bosco e della frutta matura. Ottimo come aperitivo, da' il massimo di se' con i salumi, carni grigliate e formaggi erborinati.

Franciacorta Argens Saten Brut. Vino che esprime il territorio. Ideale lo spozalizio con primi piatti delicati, pesce e carni bianche.

Franciacorta Vintage 2005 Riserva Extra Brut - Accompagna piatti importanti, di pesce e di carne.

Non dimentichiamo di gustare anche l'Olio Extra Vergine della Franciacorta. Le Tenute La Montina lo producono dai loro oliveti nel comune di Monticelli Brusati. La raccolta è manuale e avviene a novembre. Questo olio di colore verde con riflessi giallo intenso, odore fruttato e sapore leggero o piccante con lieve retrogusto amaro.

Oltre l'Azienda vinicola La Montina, il complesso aziendale offre altri servizi di accoglienza.

## Villa Baiana

Restauro della dimora del 1620 appartenuta a Benedetto Montini, Villa Baiana ha una elegante architettura caratterizzata da saloni e terrazze panoramiche, si affaccia sui vigneti ed è circondata dal parco di piante secolari tra cui un pregiatissimo cedro del Libano datato 1784 e una Nodosa Tamerice del 1820. Nei giardini curatissimi si erge "Trasparenze", la scultura in vetro dell'artista bresciana Giuliana Geronazzo. Villa Baiana, che ospita fino a 600 persone, è il luogo per l'accoglienza e la convivialità, ideale per eventi speciali, feste, meeting. La cucina è organizzata dal proprio ristorante interno, dedicato esclusivamente agli ospiti degli eventi, con chef, brigata di cucina e pasticceri che garantiscono la preparazione espressa di menù di assoluta qualità e raffinatezza. Per ogni banchetto la villa propone 5 tipologie di vino, tutti di produzione della tenuta La Montina.

[www.villabaiana.it](http://www.villabaiana.it)

## Sala Congressi

Dotata delle più moderne attrezzature, 170 posti, predisposta per video conferenza e traduzione simultanea con la possibilità di registrazione audio e video.

Museo di Arte Contemporanea in Franciacorta – Remo Bianco

Una passione per l'arte che si concretizza con l'Associazione Remo Bianco fondata da Giancarlo Bozza, da alcuni appassionati d'arte e da Lyda Bianchi, sorella dell'artista milanese, precursore delle principali correnti del Novecento italiano. I saloni di Villa Baiana e de La Montina sono sede del Museo che vanta 400 opere, esposte a rotazione

## Galleria d'Arte

Al Museo si affianca una scenografica Galleria d'Arte, posta all'entrata della Cantina, che ospita importanti mostre ed esposizioni temporanee e fa da preludio, nel segno dell'arte, alla visita alla cantina.

[www.remobianco.com](http://www.remobianco.com)

## Wine Shop La Montina

Dedicato ai sapori della terra bresciana, come i formaggi di malga, i salumi stagionati, gli insaccati e naturalmente i famosi vini. Gadgets e articoli da regalo legati al mondo del vino si uniscono ai sapori e contraddistinguono l'azienda per l'inconfondibile stile. A Natale e nelle varie occasioni festose, ricche ceste regalo! Per gli amanti del salato la scelta va sui vasi di olive taggiasche in salamoia, di formaggio tomino in olio al tartufo, tagliolini allo zafferano, alici al prezzemolo, funghi sott'olio, peperoncini, capperi e acciughe. Per gli amanti del dolce nelle ceste vanno panettoni artigianali, praline al Franciacorta Rosé e all'amaretto, pasticcini e stecche di torrone, allegretti ai frutti di bosco, miele, torte al caffè e quant'altre tipiche giottonerie.

Michele Bozza, figlio di Gian Carlo, oggi Direttore Commerciale e Marketing dell'azienda ci risponde.

Dottor Michele, cosa significa appartenere alla storia del territorio?

È la responsabilità di preservare e continuare la tradizione vinicola e culturale che questo territorio porta con sé, ma anche piacere e gioia di appartenere ad un territorio che è riuscito a diventare fiore all'occhiello della scena vitivinicola italiana ed europea

Quali gli obiettivi del 2012 ?

Il nostro obiettivo principale, non solo per il 2012, ma anche per i prossimi anni è consolidare e ampliare l'export ora attestato all'8% circa della produzione. Ci sono ancora paesi in Europa che non conoscono fino in fondo cosa sia la Franciacorta e il Franciacorta. Il lavoro su cui sto concentrando le mie energie e quella di Tenute La Montina è appunto questo: far conoscere la nostra cultura e le peculiarità di un territorio e del suo vino.

