



La **Tenuta Castello di Grumello** si trova nel cuore delle colline bergamasche della Valcalepio, tra Bergamo e il lago d'Iseo. È un'azienda vitivinicola di 37 ettari, dei quali 18 a vigneto specializzato, tutti situati sulla collina di fronte al Castello, denominata Colle del Calvario, per la presenza sulla sommità di una chiesetta secentesca dedicata alla Santa Croce.

Alla guida dell'azienda la terza generazione della famiglia Kettlitz Reschigna di Milano, che ne ha acquistato la proprietà alla fine del 1953.

Attualmente gestisce l'azienda Cristina Kettlitz, che ha ereditato dal nonno Giovanni Reschigna, enologo, la passione per la vigna e il vino e dal padre Enrico la capacità organizzativa e la perseveranza nell'innovazione.

Ha riversato nell'azienda la sua esperienza di giornalista e comunicatrice, aprendo la cantina e l'antica dimora al pubblico, per iniziative artistiche e culturali, facendo rivivere al Castello una nuova stagione della sua storia millenaria, non solo come sede di una prestigiosa cantina, ma come centro di cultura, intesa come cultura del vino, arte, musica, formazione.

Vocazione dell'azienda vitivinicola è la produzione di vini pregiati e innovativi, grazie al supporto tecnico in passato dell'enologo Carlo Zadra e attualmente di Paolo Zadra, che ha seguito le orme del padre diplomandosi in enologia a San Michele all'Adige e ha dato negli ultimi dieci anni un nuovo determinante impulso alla crescita dell'azienda.

L'azienda punta molto sulla qualità e sulla genuinità dei suoi vini. Anche per questo è molto attenta agli aspetti ambientali e all'equilibrio della fertilità del terreno, intervenendo per la concimazione unicamente con prodotti a base di sostanze organiche, per favorire lo sviluppo armonico della pianta e dell'uva.

Le cantine fanno parte, insieme alla torre, delle strutture originarie del Castello di Grumello, fortezza militare risalente al 1200, appartenuta al condottiero Bartolomeo Colleoni e successivamente trasformata in residenza di famiglie patrizie come i conti Suardi, i marchesi del Carretto e i principi Gonzaga di Vescovado.

- La zona di produzione fa parte del disciplinare DOC VALCALEPIO

Le varietà presenti oggi in campo sono:

Cabernet sauvignon	45 %
Merlot	31 %
Chardonnay	14 %
Pinot grigio	6 %
Moscato di Scanzo	4 %

- La forma di allevamento adottata è la spalliera con potature a cordone speronato per le uve rosse e gujot per quelle bianche.

La densità di impianto media è di 5000 ceppi/ettaro. In tutta la proprietà si applica la tecnica dell'inerbimento totale e la vendemmia si effettua manualmente.

- I terreni sono marnosi – calcarei con forte presenza di calcare attivo. L'esposizione dei vigneti va da sud-est a sud-ovest.

- La cantina ha subito una ristrutturazione nel 1998 e nell'ultimo decennio sono state sostituite le attrezzature obsolete a favore di macchinari più rispettosi dell'integrità e della qualità del prodotto.
- La vinificazione avviene in maniera tradizionale in serbatoi inox termoregolati, mentre l'invecchiamento dei vini rossi avviene in botti in rovere di Slavonia e in barriques di legni francesi.

- La produzione è di 100.000 bottiglie l'anno.
I vini prodotti sono:

Valcalepio rosso doc
Valcalepio bianco doc
Torre del Mago doc
Valcalepio rosso doc Riserva "Castello di Grumello"
Valcalepio rosso doc Riserva "Cru Colle Calvario"
Valcalepio Moscato Passito doc

I VINI DI PUNTA DELL'AZIENDA

- Valcalepio rosso doc Riserva "Castello di Grumello"

È un taglio bordolese costituito da Cabernet Sauvignon 60% e Merlot 40%. È prodotto da una selezione di uve provenienti dai vigneti migliori, i cui terreni calcarei, l'esposizione a Sud, Sud-Ovest, la posizione in collina a 200-300 metri di altitudine concorrono alla creazione di un prodotto di elevata qualità. Dopo la fermentazione a temperatura controllata in serbatoi inox, la macerazione sulle bucce di 15 giorni e la fermentazione malolattica in acciaio, matura in barrique per 12 mesi e prosegue poi l'affinamento in bottiglia.

Ha una gradazione di 13/13,5% vol.

- Valcalepio rosso doc Riserva Cru Colle Calvario

È un taglio bordolese, 60% Cabernet Sauvignon e 40% Merlot.

È prodotto con uve provenienti da un singolo vigneto di 5000 metri, posto sulla sommità dell'omonimo colle, piantato nel 1994, su terreno marnoso-calcareo ed esposto a Sud Sud-Est, a 350-400 metri. La fittezza di impianto è di 5500 ceppi per ettaro. Il sistema di allevamento è a spalliera potata a cordone speronato basso. La produzione è di 1 kg. per pianta. La vinificazione è tradizionale per il 90% delle uve, con fermentazione a temperatura controllata in serbatoi inox e macerazione di 20-25 giorni, con due rimontaggi al giorno e fermentazione malolattica in acciaio. Il restante 10% delle uve viene lasciato in appassimento in fruttai per 10-15 giorni prima della vinificazione. La maturazione avviene in barrique di rovere francese (allier, tronçais) per 18 mesi, chiarifica con albumi d'uovo, imbottigliamento senza filtrazione, quindi affinamento in bottiglia.

Ha una gradazione di 13/13,5 % vol.

Valcalepio Moscato Passito doc

È ottenuto con l'appassimento delle uve di un vitigno autoctono della bergamasca, il Moscato di Scanzo, una rara varietà di Moscato rosso. È un vino dalla tradizione antichissima, già noto nella Milano e nella Venezia rinascimentali e perfino alla corte della zarina Caterina II di Russia, dove fu portato in omaggio dall'architetto bergamasco Quarenghi, chiamato a collaborare alla costruzione del Palazzo dell'Hermitage. Ha un colore rosso rubino carico con riflessi granata e invecchiando assume riflessi aranciati. La sua caratteristica principale è l'aroma intenso con sentore di spezie e rosa appassita e il gusto persistente aromatico e speziato, lievemente amabile.

È un vino prezioso, prodotto in piccole quantità, ideale per accompagnare soprattutto formaggi stagionati, in particolare gli erborinati, o dolci secchi e cioccolato fondente, oppure può essere degustato da solo come vino da conversazione.

Ha una gradazione di 15/16% vol.

Tenuta Castello di Grumello
Via Fosse 11- 20064 Grumello del Monte
www.castellodigrumello.it