



MONTE CICOGNA



L'azienda Agricola Monte Cicogna a Moniga del Garda, Brescia, produce i vini della denominazione Riviera del Garda Classico, lo spumante metodo classico e l'olio extravergine di oliva. È un territorio vocato alla coltivazione della vite e dell'ulivo e privilegiato dal microclima mediterraneo per l'influenza del lago e delle colline boschive retrostanti. Il terreno di origine morenica è di tipo calcareo argilloso con diversità a seconda dei poderi. I vigneti e gli uliveti si adagiano su un pendio esposto a sud-est che degrada dolcemente verso il Lago di Garda; essi sono dominati dall'imponente Torrione di epoca rinascimentale cuore dell'azienda.

Poco distante si erge il Monte Cicogna, collina ricoperta di boschi e circondata da vigneti. A Desenzano del Garda, località San Rocco di Lugana, nel terreno argilloso della Lugana si trovano gli altri vigneti dell'azienda dai quali si ottiene l'omonimo bianco d'eccellenza.

La famiglia Materossi, proprietaria e fondatrice della Monte Cicogna, produce vini fin dal 1908 ed ora i fratelli Alessandro e Cesare, quarta generazione, proseguono tale impegno con stessa passione degli avi.



The Monte Cicogna farm is located in Moniga del Garda, produces the Riviera del Garda Classico denomination of origin wines, the sparkling wines "metodo classico" and the extra virgin olive oil.

It is a land born to grow vineyards and olive trees with its Mediterranean microclimate influenced by the lake itself and by the surrounding belt of wooded hills.

The morainic soil is calcareous and made up of clay and lime, although the combination of the two varies considerably. The vineyards and olive groves lay on the hillside south east exposed which slopes gently the lake Garda and surround the "Torrione", a manor-house, heart of the farm, placed in a raised position.

Not far there is Monte Cicogna, a wooded hill, all along others vineyards.

Nearby Desenzano del Garda, San Rocco di Lugana, on the pure clay ground of the Lugana region the vineyards are grown to produce the homonymus excellent white wine.

The Materossi family, founder and owner of the Monte Cicogna estate, has been a wine grower since 1908.

The brothers Alessandro and Cesare, fourth generation of the dynasty, keep on with this charge with the same passion as their predecessors.







L. G. 1875



Don Lisander Riviera

Riviera del Garda Classico D. O. C. Rosso Superiore

VITIGNI: Gropello Gentile 60%, Barbera 15%, Sangiovese 15%, Marzemino 10%.

ORIGINE: Vino rosso importante. Il nome deriva dal fondatore della azienda, Alessandro Materossi, soprannominato "Don Lisander".

Le uve scelte, per un 50% vengono prima lasciate appassire per almeno due mesi in ambiente aperto e aerato e poi sono pigiate in modo tradizionale.

Successivamente il vino si affina per un periodo di almeno 15 mesi in carati di rovere da 225 litri ed almeno 9 mesi in bottiglia prima di essere posto in vendita.

COLORE: Rosso rubino interno e brillante.

PROFUMO: Ampio e continuo di sana vinosità ricco di sentori di viola e frutti del sottobosco.

GUSTO: Asciutto senza severità con gradevole nota amarognola, rotondo e vellutato, caldo appena in bocca si fa poi carezzevole al palato.

GASTRONOMIA: Si abbina ai primi piatti saporiti ed a tutti i piatti di carne e selvaggina di piuma, si gusta anche dopo il pasto sorseggiandolo.

Stappare la bottiglia un ora prima; si consiglia di versarlo in una caraffa di decantazione.

Servirlo a 19° C.

GRAPES: Gropello Gentile 60%, Barbera 15%, Sangiovese 15%, Marzemino 10%.

ORIGIN: Important red wine. The name comes from the founder of the dynasty, Alessandro Materossi, nicknamed "Don Lisander".

The selected grapes, for the 50%, are left to dry during two months in large airy rooms before being crushed in the traditional way.

The wine matures for at least 15 months in small barrel made of allier and slavian oak and rest at least in the bottle for 9 months more before been released.

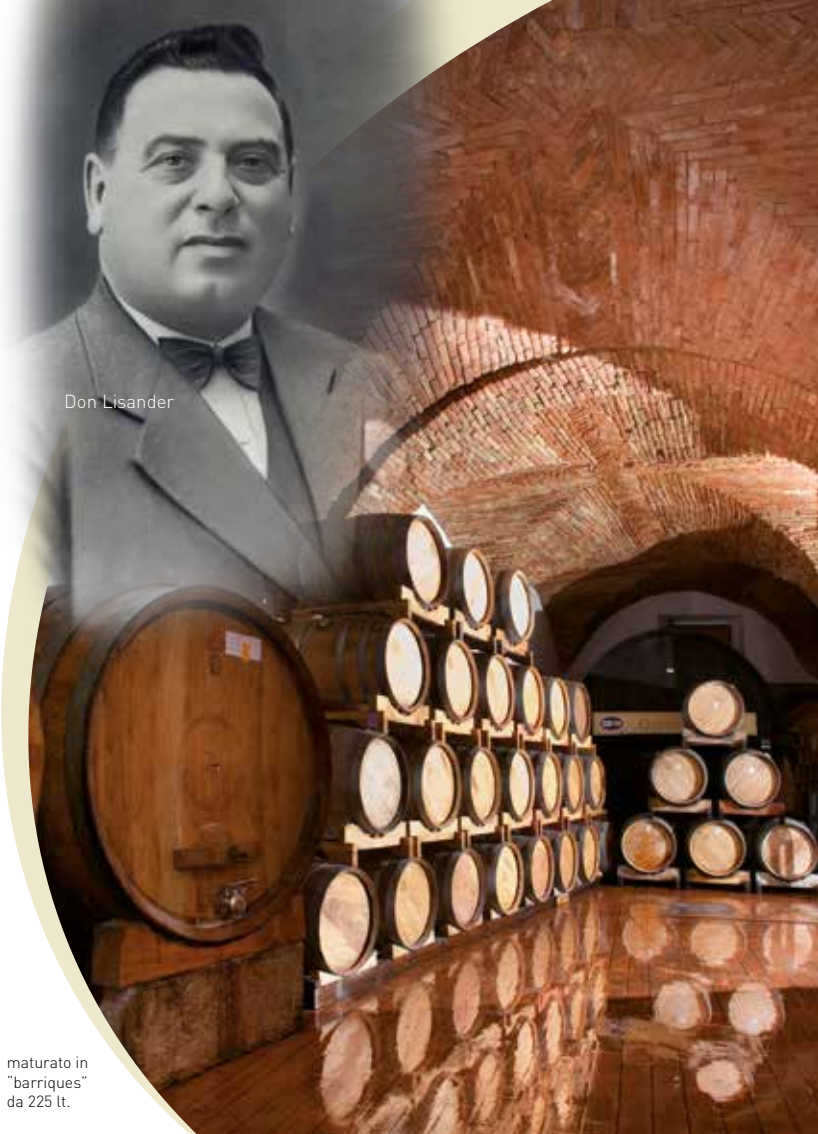
TASTING: Deep ruby colour with a garnet shimmer. Clean, uplifted somewhat earthy varietal aroma: Red fruit and cherries and some spiciness (white pepper, cinnamon).

Fresh and strong flavour, full bodied. Fresh finishing with good length and spicy tannin elegant style.




SUGGESTED FOOD: Pasta, poultry, white and red meat, game, duck and hard cheese. Pleasant to sip also in the after meal.

Open the bottle one hour before serving; better to pour into a decanter. To be served at 19° C.

* opzionale



Don Lisander

-  cl. 75 cassa legno per 6*
-  cl. 150 cassa legno per 1*
-  cl. 300 cassa legno per 1



maturato in
"barriques"
da 225 lt.



Rubinere Riviera

Riviera del Garda Classico D. O. C. Rosso Superiore

VITIGNI: Gropello Gentile 60%, Barbera 15%, Sangiovese 15%, Marzemino 10%.

ORIGINE: Vigneto RUBINERE nel territorio di Moniga del Garda altitudine 220 m.s.l.m. Terreno calcareo argilloso con andamento pedecollinare.

COLORE: Rosso brillante con riflessi rubini tendenti al granato con l'invecchiamento.

PROFUMO: Netto di viola e frutti del sottobosco.

GUSTO: Pieno, rotondo e scorrevole con buona sapidità ed un accento di mandorla amara che proviene dall'uva Gropello gentile.

AFFINAMENTO: Matura in botti di rovere per un anno e tre mesi in bottiglia. Conservato in modo idoneo si mantiene fino a 4 anni.

GASTRONOMIA: Si abbina ai primi piatti asciutti, ai secondi di carne, umidi, brasati e spiedo con polenta.

Servirlo a 19° C.

GRAPES: Gropello Gentile 60%, Sangiovese 15%, Barbera 15%, Marzemino 10%.

ORIGIN: Vineyard RUBINERE in Moniga del Garda at an altitude of 220 meters. Soils are calcareous and clayey on the foothills.

DESCRIPTION: Deep and bright ruby colour with garnet tints. Clean uplifted berry character, young and quite plump aroma.

Round and smooth taste with a hint of bitter almond on the finish.

Matured one year in oak casks and rest three months in bottled before being released.

Under proper storage conditions the wine drink well for at least 4 years.

SUGGESTED FOOD: Pasta, poultry, white and red meat, game, duck and hard cheese. Pleasant to sip also in the after meal.

Pasta, poultry, white and red meat, duck cheses. To be served at 19° C.



maturato in
botti di rovere
da 20 hl



Beana Gropello di Moniga

Riviera del Garda Classico D. O. C.

VITIGNI: Gropello Gentile 90%, Barbera 10%.

ORIGINE: Vigneto BEANA nel territorio di Moniga del Garda altitudine 180 m.s.l.m. Terreno calcareo argilloso con andamento pedecollinare.

COLORE: Rosso brillante con riflessi rubini, tendenti al granato con l'invecchiamento.

PROFUMO: Vinoso, fragrante con aromi che ricordano rose, ribes e lamponi.

GUSTO: Asciutto, sapido di buona stoffa, con fondo salino ed un leggero finale di mandorla amara tipico dell'uva groppello.

AFFINAMENTO: Matura in botti di rovere per un anno e si affina tre mesi in bottiglia. Conservato in modo idoneo si mantiene fino a 4/5 anni.

GASTRONOMIA: Si abbina ai primi piatti asciutti e minestre, carni rosse, grigliate, salumi e formaggi a pasta dura.

Servirlo a 19° C.

GRAPES: Gropello Gentile 90%, Barbera 10%.

ORIGIN: Vineyard BEANA in Moniga del Garda at an altitude of 180 meters. Soils are calcareous and clayey on the foothills.

DESCRIPTION: Winy, fragrant taste redolent of rose, red currants and raspberries. Brilliant red colour with deep ruby highlights tending to garnet as the wine ages. Dry, pleasant, hardy taste with a salty background, and a light finale of bitter almonds, typical of Gropello grapes.

Under proper storage conditions the wine drink well for at least 4/5 years.

The wine is aged for six months in oak casks and rest in bottle at least three months before been released.

SUGGESTED FOOD: Pasta, grilled red meat, poultry and Italian salumi.

To be served at 19° C.



maturato in
botti di rovere
da 20 hl





Sicli Chiaretto di Moniga

Riviera del Garda Classico D.O.C.

VITIGNI: Gropello Gentile 60%, Sangiovese 15%, Barbera 20%, Marzemino 5%.

ORIGINE: Vigneto SICLI nel territorio di Moniga del Garda. Altitudine 180 m.s.l.m. Terreno calcareo argilloso con andamento pedecollinare.

In letteratura viene chiamato il vino di una notte poiché il mosto fermenta solo poche ore a contatto con le bucce delle uve.

COLORE: Cerasuolo scarico.

PROFUMO: Delicato, floreale con sentore di agrumi.

GUSTO: Fresco ed ampio con vena salina e sfumature di mandorla amara.

GASTRONOMIA: Si accompagna alla pizza e agli antipasti, salumi, minestre, risotti, carni bianche, pesce ed ineguagliabile con i crostacei.

Da bere giovane nei primi anni.

Servirlo a 12° C.

GRAPES: Gropello Gentile 60%, Sangiovese 15%, Barbera 20%, Marzemino 5%.

ORIGIN: Vineyard SICLI in Moniga del Garda at an altitude of 180 meters. Soils are calcareous and clayey on the foothills.

In literature is described as the "one night wine" since the juice of the grapes is left to ferment with the skins for just few hours during the night.

DESCRIPTION: Light cherry red colour with a delicate, flowery with citrus tones aroma. The taste is fresh, broad with a salty tone and a hints of bitter almond. Drink well young and in the first years.

SUGGESTED FOOD: Pizza, cold and white meats, appetizers, soft cheese, fish and it is best with crustaceans.

To be served at 12° C.



cl. 75



cl. 150





S. Caterina **Lugana** mappale storico 36

VITIGNI: Trebbiano di lugana 100%

ORIGINE: Uve provenienti da un singolo vigneto storico di almeno 35 anni di età, il mappale 36, costituito da argilla stratificata situato nel territorio di Desenzano del Garda. Pressatura soffice e Vinificazione a temperatura controllata senza eccessi per garantire l'autenticità del vino.

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMO: Fruttato e complesso con spiccata mineralità.

GUSTO: Sapido, fresco, piacevolmente salino e vellutato con leggero retrogusto di mandorla amara.

GASTRONOMIA: Si accompagna agli antipasti ed al pesce di mare e di acqua dolce.

Ottimo come aperitivo.

Servirlo a 10° C.

***GRAPES:** Trebbiano di lugana 100%.*

***ORIGIN:** Grapes from a single historical vineyard at least 35 years old, map 36, consisting of stratified clay located in the territory of Desenzano del Garda. The grapes are picked up by hand and gently pressed. The vinification is under controlled temperature without excesses to keep the authenticity of the wine.*

***COLOUR:** Straw-yellow with greenish highlights.*

***AROMA:** Fruity and complex with a lot of minerals.*

***TASTE:** Pleasant, fresh, velvety, slightly salty with a light after-taste of bitter almond.*

***SUGGESTED FOOD:** Excellent as aperitif, sea and freshwater fish, poultry, white meat and salads.*

Lugana drink well for 3-4 years and more.

To be served at 10° C.



Imperiale **Lugana**

VITIGNI: Trebbiano di lugana 100%.

ORIGINE: Vigneto a Desenzano del Garda esposto a sud con terreno argilloso cretaceo.

VINIFICAZIONE: La vendemmia è manuale in cassette.

Le uve vengono pressate delicatamente in pressa automatica. Segue la fermentazione termocondizionata.

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMO: Fruttato e complesso floreale.

GUSTO: Sapido, fresco, vellutato con leggero retrogusto di mandorla amara.

GASTRONOMIA: Si accompagna agli antipasti ed al pesce di mare e di acqua dolce.

Ottimo come aperitivo.

Servirlo a 10° C.

***GRAPES:** Trebbiano di lugana 100%.*

***ORIGIN:** The vineyard is grown in Desenzano del Garda. The soil is made up of layers of clay created during the post glacial era of Lake Garda. The harvest is by hand and the grape is gently pressed.*

***COLOUR:** Straw - yellow with greenish highlights.*

***AROMA:** Fruity and complex with flowers hint.*

***TASTE:** Pleasant, fresh, velvety, slightly salty with a light after-taste of bitter almond.*

***SUGGESTED FOOD:** Excellent as aperitif, sea and freshwater fish, white meat and salads and poultry*

Lugana drink well for 3-4 years.

To be served at 10° C.





Vasca 59 Riesling

Garda D.O.C.

Autentica rarità di vino bianco della sponda bresciana del Lago di Garda.

VITIGNI: Riesling Renano 100%

ORIGINE: Il nome deriva dal numero della vasca dove ha avuto luogo la fermentazione. Vigneto "Fontane" nel territorio di Moniga del Garda. Altitudine 180 m.s.l.m. Terreno calcareo argilloso con andamento pedecollinare.

COLORE: Giallo paglierino con riflessi erbacei.

PROFUMO: Fruttato e ricco di sentori con nota aromatica.

GUSTO: Morbido, ampio e rotondo, spazioso ed armonico nel finale.

GASTRONOMIA: Ottimo come aperitivo si abbina agli antipasti, primi leggeri, pesci in genere e formaggi molli.

Da bersi dopo la metà dell'anno successivo alla vendemmia, si evolve piacevolmente gli anni successivi. Servirlo a 12° C.

An authentic rarity of white wine from the Brescian shore of Lake Garda.

GRAPES: Riesling Renano 100%.

ORIGIN: The name comes from the number of the tank where it occurred the fermentation. Vineyard "Fontane" is grown in Moniga del Garda at an altitude of 180 metres. Soils are calcareous and clayey.

DESCRIPTION: Brilliant straw yellow colour with a green tint. Very intense, fruity, forward varietal aroma with impressions of gooseberry and elderflowers. Good balanced flavour light medium bodied, with nice citrus touches and an attractive fresh varietal fruit aftertaste.

Under proper storage conditions, this wine will drink well for at least 3 to 5 years and more.

SUGGESTED FOOD: As aperitif, with starters and all types of sea-food, crustacean, white meat, poultry and soft cheese.

To be served at 12° C.



Turbellari

Vendemmia tardiva / Late harvest

Benaco Bresciano Bianco I.G.T.

VITIGNI: Riesling Renano 70%, Incrocio Manzoni 30%

ORIGINE: Vigneto "Fontane" nel territorio di Moniga del Garda. Altitudine 180 m.s.l.m. Terreno calcareo argilloso andamento pedecollinare.

I grappoli scelti sono lasciati appassire per almeno due mesi prima della vinificazione.

Il vino si affina in carati di rovere nuovi per almeno 12 mesi ed in bottiglia per altri 9 mesi.

COLORE: Giallo paglierino che assume toni dorati con l'invecchiamento.

PROFUMO: Bouquet ampio ed elegante con sentori di miele, frutta secca e mallo di noce di elevata complessità.

GUSTO: Dolce non dolce, franco e suadente.

Vellutata e lunga consistenza aromatica con sviluppo armonico su un corpo non grasso. Note aromatiche di caramello.

GASTRONOMIA: È un grande vino da meditazione ottimo come aperitivo e fuori pasto. Si abbina agli stuzzicchini salati dell'aperitivo, ai formaggi erborinati e a pasta dura, al miele e al fois gras.

Si presta all'invecchiamento con sorprendenti evoluzioni organolettiche. Servirlo a 12° C.

GRAPES: Riesling Renano 70%, Incrocio Manzoni 30%

ORIGIN: Vineyard "Fontane" in Moniga del Garda at an altitude of 180 meters. Soil is clayey and chalky on the foothills.

Whole grapes are selected and left to dry for two months before wine-making. The wine matures for at least 12 months in small new allier oak barrels and rest in bottle at least 9 months before been released.

COLOUR: Straw - Yellow becoming golden as it ages.

SMELL: Fruity and complex with honey and nuts.

TASTE: Sweet not sweet, rounded and equilibrated, full-bodied with good Acidity and a note of caramel with ageing.

SUGGESTED FOOD: Great meditation wine. Excellent as aperitif with salty snacks and for conversation out of meal. It matches hard cheeses, "gorgonzola", "Roquefort" and "stilton". Honey food, biscuits and "Fois-gras" Can be kept in cellar for several years. To be served at 12° C.



cl. 50



maturato in
"barriques"
da 225 lt.





Monte Cicogna Brut 60 mesi

Spumante Metodo Classico

VITIGNI: Chardonnay 100%

ORIGINE: Vigneto "Fontane" nel territorio di Moniga del Garda. Altitudine 180 m.s.l.m. Terreno calcareo argilloso con andamento pedecollinare.

DESCRIZIONE: Vino spumante metodo classico fermentato in bottiglia con affinamento sui lieviti per almeno 60 mesi prima della sboccatura.

DEGUSTAZIONE: Spuma fine e persistente. Profumo fresco e fruttato con sentore di lieviti: tipica "crosta di pane". Gusto sapido e pieno con buon corpo, elegante.

GASTRONOMIA: Ottimo come aperitivo e a tutto pasto. Servirlo a 6° C.

***GRAPES:** Chardonnay 100 %.*

***ORIGIN:** Vineyard "Fontane" in Moniga del Garda at an altitude of 180 meters. Soil is calcareous and clayey on the foothills.*

***DESCRIPTION:** Brut sparkling wine fermented in the bottle resting on the yeast for at least 60 months before "dégorgement".*

***TASTING:** Very fine and persistent sparkle with the characteristic bouquet of "bread crust". The taste is dry elegant and full bodied.*

***SUGGESTED FOOD:** Excellent as aperitif and along all the meal with every kind of food. To be served at 6° C.*



cl. 75



cl. 150



cl. 300



Monte Cicogna Rosé

Spumante Extra Dry

VITIGNI: Barbera 50%, Sangiovese 50%

ORIGINE: Vigneto nel territorio di Moniga del Garda. Altitudine 140 m.s.l.m. Terreno calcareo argilloso con andamento pedecollinare. Le vinacce e il mosto fermentano insieme poche ore per assumere il tono rosato

DESCRIZIONE: Vino spumante extra dry semi secco a lenta fermentazione in autoclave.

DEGUSTAZIONE: Bouquet fruttato e floreale. Sapore morbido e fresco con gradevoli sentori di piccoli frutti e pasticceria fine.

GASTRONOMIA: Ottimo come aperitivo, nei cocktail e nei pastigli leggeri. Servirlo a 8°C.

***GRAPES:** Barbera 50%, Sangiovese 50%*

***ORIGIN:** Vineyard in Moniga del Garda. Soil is calcareous and clayey on the foot hills.*

The grapejuice and the skins ferment together just for a few hours getting the rosé colour then the skins are taken away and the grapejuice ferments by itself.

***DESCRIPTION:** Extra dry rosé sparkling wine resting on the yeasts for 6 months.*

***TASTING:** Fruity and flowery bouquet. Round and fresh taste with a hint of berries and fine patisserie.*

***SUGGESTED FOOD:** Best as aperitif, matching very well with pizza, white meats, fishes and crustaceans.*

To be served at 10°c.



cl. 75



Olio Extravergine di Oliva

Moniga del Garda

OLIVI: Leccino 20%, Casaliva 50%, Frantoio 30%.

ORIGINE: Olio di oliva extravergine che proviene esclusivamente dai nostri oliveti nel territorio di **Moniga del Garda** per una produzione in quantità limitata. Altitudine 180 m.s.l.m.

Le olive sono raccolte manualmente sulla pianta e molite a freddo entro 12 ore.

DESCRIZIONE: Colore verde intenso con riflessi paglierini. Aroma fine ed elegante con sentori di nocciola. Gusto delicato, elegante con sapore pieno.

GASTRONOMIA: Ricchissimo di acidi grassi insaturi esalta la cucina mediterranea in ogni piatto

OLIVE VARIETY: *Leccino 20%, Casaliva 50%, Frantoio 30%.*

ORIGIN: *Extravirgin olive oil coming exclusively from the olive trees grown in **Moniga del Garda** for a limited quantity production. Altitude of 180 meters.*

Olives are picked up by hand and pressed at a low temperature within 12 hours to keep all the fragrance.

DESCRIPTION: *Fruity elegant and complex with honey and nuts aroma.*

SUGGESTED FOOD: *Famous for its high content of unsaturated fatty acids it is the best ingredient that cannot miss in the Mediterranean diet.*



cl. 50 imballo per 3







Grappa di Lugana

Monovitigno

VITIGNO: Vinacce fresche di Trebbiano di Lugana 100%

ORIGINE: Grappa ottenuta dalla distillazione a vapore con metodo discontinuo in piccole caldaiette.

COLORE: Profumo di freschezza con gli aromi del fruttato dell'uva. Il gusto è morbido, pieno con una piacevole alcolicità vigorosa. Gradazione 45 % Vol.

Va servita a temperatura ambiente.

GRAPES: Trebbiano di Lugana grapes fresh
marcs 100%

ORIGIN: This Grappa is produced by the careful distillation of the fresh pressed grapes of lugana in small steam boilers by discontinuous system.

COLOUR: White grappa with a freshness aroma, grape fruity. The taste is soft, round with a pleasant hint of vigorous body. Alcohol 45 % vol.

To be served at room temperature.



ZONE DI PRODUZIONE DOC:

 GARDA CLASSICO

 LUGANA



cl. 70

Visite guidate e degustazioni in cantina su prenotazione. Contattateci per maggiori informazioni.
Guided winery tours and wine tastings on reservation. Please contact us for any informations.



Azienda Agricola Monte Cicogna

Via delle Vigne, 6 - 25080

Moniga del Garda (Brescia)

Tel. e Fax +39 0365 503200

info@montecicogna.it - montecicogna@tin.it

www.montecicogna.it