

Azienda Agricola
“La Castellina”



della Fondazione Fojanini

Azienda Agricola "La Castellina" della Fondazione Fojanini

Via Valeriana, 32 - 23100 Sondrio - Italy - tel. 0342 512954 - 515391 fax. 0342 513210
www.fondazionefojanini.it - e-mail: segreteria.fojanini@provincia.so.it



ZONA DI PRODUZIONE:
Vigneti di proprietà in Comune di Sondrio

VITIGNO:
Nebbiolo (Chiavennasca)

RESA HL/HA: 45

DATI ANALITICI:
Contenuto alcolico: 13,5 Vol.%
Acidità totale: 6.10 %
Estratto secco: 29 g/l

SASSELLA

NASCE DA UVE NEBBIOLO, LOCALMENTE CHIAMATE CHIAVENNASCA E PRODOTTE ESCLUSIVAMENTE NEI NOSTRI VIGNETI NEL CUORE DELLA PERGIATA ZONA SASSELLA. SONO ELEMENTI D'ECCELLENZA IL CARATTERISTICO COLORE RUBINO CHE NEGLI ANNI ACQUISTA SFUMATURE GRANATE E L'AROMA FRUTTATO CHE SI INTEGRA PERFETTAMENTE CON I SENTORI SPEZIATI. ARMONIOSE SENSAZIONI GUSTATIVE LASCIANO IL CALORE DELLA BUONA GRADAZIONE ALCOOLICA E IL SAPORE ASCIUTTO, GIUSTAMENTE ACIDO E TANNICO. SI CONSIGLIA L'ACCOSTAMENTO CON PIATTI DI CARNE ROSSA, FORMAGGI E SELVAGGINE.
SERVIRE AD UNA TEMPERATURA DA 16 A 18 °C
CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULFITES - ENTHÄLT SULFITE

LA FONDAZIONE FOJANINI

È IL CENTRO DI VALERIANA UNIVERSITARIA PER L'ASSISTENZA E LA RICERCA NELLE DISCIPLINE AGRICOLE ALPINE E, IN PARTICOLARE, PER GLI INDIRIZZI AGRONOMICI ATTINENTI AL TERRITORIO TERRAZZATO DELLA PROVINCIA DI SONDRIO.

LA PRODUZIONE VITIVINICOLA DELL'AZIENDA AGRICOLA "LA CASTELLINA", 10 ETTARI IN ZONA SASSELLA, DELLA QUALE QUESTO VINO FA PARTE, RAPPRESENTA UN CONCRETO CONTRIBUTO ALLA ATTIVITÀ DIDATTICA DI SPERIMENTAZIONE DELLA FONDAZIONE.

WWW.FONDAZIONEFOJANINI.IT



COMPOSIZIONE DEL TERRENO:

Sabbioso, buona dotazione di sostanza organica, permeabile

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C

CONSERVAZIONE: 8-12 anni

VINIFICAZIONE

Vendemmia ad ottobre inoltrato, l'uva raggiunge in tempi rapidissimi (mediante teleferiche e monorotaie) la cantina aziendale, posta alla base del vigneto. Piccoli serbatoi di acciaio inox con rimontaggi automatici garantiscono una fermentazione alcolica di breve durata (6 gg) a cui segue un periodo di affinamento di 2 anni in botti di rovere

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso con sfumature granato.

Profumo: complesso, con sentori fruttati di mandorla e frutti di bosco, ma anche note di cannella, liquirizia, spezie e tostature.

Sapore: asciutto, giustamente acido e tannico, pieno di corpo, austero e vellutato se invecchiato

GASTRONOMIA: L'eleganza dei profumi e la moderata tannicità permettono un abbinamento con piatti di carne rossa, formaggi e selvaggine.

PRODUZIONE: 30.000 bottiglie

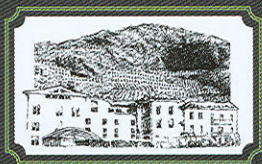


Azienda Agricola "La Castellina" della Fondazione Fojanini

Via Valeriana, 32 - 23100 Sondrio - Italy - tel. 0342 512954 -513391 fax. 0342 513210
www.fondazionefojanini.it - e-mail: segreteria.fojanini@provincia.so.it

SFORZATO DI VALTELLINA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



RED WINE PRODUCT OF ITALY
IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE - BOTTLED BY
LA CASTELLINA
AZIENDA AGRICOLA DELLA FONDAZIONE FOJANINI
SONDRIO - ITALIA

15% vol

ALC 15% BY VOL - 750 ML

e 750 ml

ZONA DI PRODUZIONE:
Vigneti di proprietà in Comune
di Sondrio

VITIGNO:
Nebbiolo (Chiavennasca)

RESA HL/HA: 24

DATI ANALITICI:
Contenuto alcolico: 15 Vol.%
Acidità totale: 6,20 ‰
Estratto secco: 37,0 g/l

SFORZATO DI VALTELLINA

LO SFORZATO È UN VINO OTTENUTO DA UVE NEBBIOLO, LOCALMENTE CHIAMATE CHIAVENNASCA, SCRUPOLOSAMENTE SELEZIONATE ED APPASITE PER 3-4 MESI IN APPOSITI LOCALI ARIOSI ED ASCIUTTI. LA VINIFICAZIONE INVERNALE ED IL SAPIENTE AFFINAMENTO IN BOTTI DI ROVERE NE ESALTANO I PROFUMI CHE RISULTANO EVOLUTI, AMPI E COMPLESSI. I TANNINI SONO VELLUTATI, LA RICCHEZZA E LA PERSISTENZA DEGLI AROMI LO RENDONO AFFASCINANTE ED ESTREMAMENTE MORBIDO AL GUSTO. PER LE SUE NOBILI QUALITÀ BEN SI ACCOMPAGNA A SELVAGGINA E FORMAGGI STAGIONATI. È DETTO ANCHE "VINO DA MEDITAZIONE".
SERVIRE AD UNA TEMPERATURA DI: 18 - 20 °C
CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULFITES - ENTHÄLT SULFITE

LA FONDAZIONE FOJANINI

È IL CENTRO DI VALENZA UNIVERSITARIA PER L'ASSISTENZA E LA RICERCA NELLE DISCIPLINE AGRICOLE ALPINE E, IN PARTICOLARE, PER GLI INDIRIZZI AGRONOMICI ATTINENTI AL TERRITORIO TERRAZZATO DELLA PROVINCIA DI SONDRIO.

LA PRODUZIONE VITIVINICOLA DELL'AZIENDA AGRICOLA "LA CASTELLINA", 10 ETTARI IN ZONA SASSELLA, DELLA QUALE QUESTO VINO FA PARTE, RAPPRESENTA UN CONCRETO CONTRIBUTO ALLA ATTIVITÀ DIDATTICA DI SPERIMENTAZIONE DELLA FONDAZIONE.

WWW.FONDAZIONEFOJANINI.IT



FONDAZIONE
FOJANINI
DI STUDI
SUPERIORI



Valtellina

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C

CONSERVAZIONE: 12-16 anni

COMPOSIZIONE TERRENO:
Sabbioso, buona dotazione di sostanza organica, permeabile

VINIFICAZIONE:
I grappoli di uva scrupolosamente scelti, sono lasciati appassire in fabbricati molto ventilati detti fruttai. La naturale disidratazione, che può durare 3-4 mesi, determina una concentrazione dell'uva consentendo di ottenere un vino di circa 15 gradi alcolici con una grande ricchezza di estratti. E' vinificato con fermentazione a cappello affiorante, frequenti rimontaggi programmati e temperatura controllata; viene invecchiato in botti di rovere di piccole dimensioni e affinato in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Colore: rosso rubino intenso
Profumo: ampio, vario, con sentori fruttati (marasca, lampone) e floreali, ma anche note di tabacco e liquirizia
Sapore: pieno, asciutto, austero; è un vino di grande stoffa

PRODUZIONE: 2.000 bottiglie



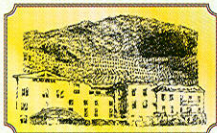
FONDAZIONE
FOJANINI
DI STUDI
SUPERIORI

Azienda Agricola "La Castellina" della Fondazione Fojanini

Via Valeriana, 32 - 23100 Sondrio - Italy - tel. 0342 512954 -513391 fax. 0342 513210
www.fondazionefojanini.it - e-mail: segreteria.fojanini@provincia.so.it

VAITELLINA SUPERIORE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

SASSELLA
LE BARBARINE
RISERVA



RED WINE PRODUCT OF ITALY
IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE - BOTTLED BY
LA CASTELLINA
AZIENDA AGRICOLA DELLA FONDAZIONE FOJANINI
SONDRIO - ITALIA

14% vol

ALC 14% BY VOL - 750 ML

e 750 ml

ZONA DI PRODUZIONE:

Le uve provengono da terrazzi particolarmente esposti nei vigneti di proprietà in Comune di Sondrio

VITIGNO:

Nebbiolo 100%

La produzione per ceppo è limitata a 1,5 kg

RESA HL/HA: 40

DATI ANALITICI:

Contenuto alcolico: 14 Vol.%

Acidità totale: 6,30 %

Estratto secco: 32 g/l

SASSELLA LE BARBARINE

FORSE PERCHÉ LA ZONA DI PROVENIENZA È IMPERVIA. FORSE PERCHÉ LA VEGETAZIONE È UN PO' SELVAGGIA O FORSE PERCHÉ I VIGNETI SONO FORMATI DA PICCOLI TERRAZZI SOSTENUTI DA ALTI MURI A SECCO, CON NUMEROSE ROCCE AFFIORANTI. FORSE PER TUTTO QUESTO LA SELEZIONE **LE BARBARINE** HA UN FASCINO MISTERIOSO RICCO DI ANTICHE TRADIZIONI. IL VINO, PER SIMILITUDINE AL TERRITORIO, HA CARATTERE UN PO'OMBROSO, MA FORTE COME IL VITIGNO CHIAVENNASCA DA CUI TRAE ORIGINE. IL COLORE ROSSO RUBINO È VIVACE, I PROFUMI SONO INTENSI ED ARMONICI COME IL SAPORE ASCIUTTO, SAPIDO, LEGGERMENTE TANNICO CHE SI AFFINA CON IL TEMPO AL MORBIDO VELLUTATO. CONSIGLIAMO DI ASSINARE QUESTO VINO A PIATTI A BASE DI CARNE E FORMAGGI DI MEDIA STAGIONATURA. SI SERVE A TEMPERATURA AMBIENTE DI 16 - 18 °C.

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES - ENTHÄLT SULFITE

LA FONDAZIONE FOJANINI

È IL CENTRO DI VALENZA UNIVERSITARIA PER L'ASSISTENZA E LA RICERCA NELLE DISCIPLINE AGRICOLE ALPINE E, IN PARTICOLARE, PER GLI INDIRIZZI AGRONOMICI ATTINENTI AL TERRITORIO TERRAZZATO DELLA PROVINCIA DI SONDRIO.

LA PRODUZIONE VITIVINICOLA DELL'AZIENDA AGRICOLA "LA CASTELLINA", 10 ETTARI IN ZONA SASSELLA, DELLA QUALE QUESTO VINO FA PARTE, RAPPRESENTA UN CONCRETO CONTRIBUTO ALLA ATTIVITÀ DIDATTICA DI SPERIMENTAZIONE DELLA FONDAZIONE.

WWW.FONDAZIONEFOJANINI.IT



COMPOSIZIONE TERRENO

Sabbioso, buona dotazione di sostanza organica, permeabile, condizioni favorevoli ad esaltare profumi e struttura

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18° C

CONSERVAZIONE: 8-12 anni

VINIFICAZIONE

Vendemmata ad ottobre inoltrato, l'uva raggiunge in tempi rapidissimi (mediante teleferiche) la cantina aziendale, posta alla base del vigneto. La fermentazione è di circa 12 giorni a contatto con le bucce a 28-30°. Un accurato affinamento di 12 mesi in tonneaux e successivamente in serbatoi di acciaio inox esaltano il bouquet con sentori di vaniglia. L'affinamento in bottiglia è di oltre 12 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino vivace.

Profumo: intenso con sentori di nocciola, liquirizia e spezie. asciutto, elegante, leggermente tannico, vellutato se invecchiato.

GASTRONOMIA: L'eleganza dei profumi e la moderata tannicità permettono un abbinamento diversificato.

PRODUZIONE: 5.200 bottiglie



Azienda Agricola "La Castellina" della Fondazione Fojanini

Via Valeriana, 32 - 23100 Sondrio - Italy - tel. 0342 512954 - 513391 fax. 0342 513210
www.fondazionefojanini.it - e-mail: segreteria.fojanini@provincia.so.it

BIANCO DELL'ARCIPIRETURA

TERRAZZE RETICHE DI SONDRIO
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



WHITE WINE PRODUCT OF ITALY
IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE - BOTTLED BY
LA CASTELLINA
AZIENDA AGRICOLA DELLA FONDAZIONE FOJANINI
SONDRIO - ITALIA

12 % vol

ALC 12% BY VOL - 750 ML

e 750 ml

ZONA DI PRODUZIONE:

Provincia di Sondrio

VITIGNI:

Chardonnay - Sauvignon - Riesling

RESA HL/HA: 45

COMPOSIZIONE TERRENO

Sabbioso, reazione acida. Buon contenuto in sostanza organica, mediamente dotato in elementi nutritivi

BIANCO DELL'ARCIPIRETURA

IL BIANCO DELL'ARCIPIRETURA È PRODOTTO DALLA SAPIENTE UNIONE DI UVE A BACCA BIANCA. IL SUO COLORE PAGLIERINO È TERSO E LUCENTE. I PROFUMI SONO SOTTILMENTE FRAGRANTI, AL PALATO È CAREZZEVOL E NEL CONTEMPO ENERGICO, CONTINUO E PULITO. OTTIMO COME APERITIVO, È PARTICOLARMENTE INDICATO PER ACCOMPAGNARE ANTIPASTI E PRIMI PATTI LEGGERI.

SERVIRE A TEMPERATURA DI 10 - 12 °C

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULFITES - ENTHÄLT SULFITE

LA FONDAZIONE FOJANINI

È IL CENTRO DI VALENZA UNIVERSITARIA PER L'ASSISTENZA E LA RICERCA NELLE DISCIPLINE AGRICOLE ALPINE E, IN PARTICOLARE, PER GLI INDIRIZZI AGRONOMICI ATTINENTI AL TERRITORIO TERRAZZATO DELLA PROVINCIA DI SONDRIO.

LA PRODUZIONE VITIVINICOLA DELL'AZIENDA AGRICOLA "LA CASTELLINA", DELLA QUALE QUESTO VINO FA PARTE, RAPPRESENTA UN CONCRETO CONTRIBUTO ALLA ATTIVITÀ DIDATTICA DI SPERIMENTAZIONE DELLA FONDAZIONE.

WWW.FONDAZIONEFOJANINI.IT



DATI ANALITICI:

Contenuto alcolico: 12 Vol.%

Acidità totale: 6.80‰

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

va servito fresco, 10-12 °C

VINIFICAZIONE:

dopo una macerazione sulle bucce a bassa temperatura per 24 ore (criomacerazione) è sottoposto ad una lieve pressatura e fermentato a temperatura controllata

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi verdi

Profumo: caratteristico, fruttato con ricordo di mela, di buona intensità e finezza

Sapore: asciutto, piacevolmente acidulo e fresco

GASTRONOMIA:

Ben strutturato, adatto agli antipasti e ai piatti di pesce. Si abbina facilmente a frittate con verdure, filetti

di pesce persico al burro, risotto con erbe selvatiche



FONDAZIONE
FOJANINI
DI STUDI
SUPERIORI