



Attraverso il progetto Green Line, i territori che si sviluppano attorno ai laghi di Garda, Iseo, Idro e Ledro si sono uniti in un'iniziativa unica nel suo genere: organizzare una strategia di sviluppo turistico verde e sostenibile dove la ruralità (con i suoi prodotti locali, la bellezza ambientale, le tradizioni...) si integra con l'offerta turistica "tradizionale" costiera. Il Progetto è promosso da alcuni Gruppi di Azione Locale (GAL), enti finanziati dall'Unione Europea per favorire e sostenere lo sviluppo rurale e la collaborazione tra territori.

Agritour è la declinazione territoriale di Green Line attraverso la quale il GAL Gölem sottolinea la valenza dei 34 agriturismi afferenti al progetto in qualità di soggetti cardine per il mantenimento e la divulgazione del rapporto tra territorio, le sue genti ed i prodotti agroalimentari, testimoni del bagaglio storico e socioculturale legato ai saperi locali tramandati di generazione in generazione.

L'agriturismo è per definizione il ponte tra le produzioni del mondo rurale ed il consumatore finale, annullando la distanza creata dalla filiera degli intermediari commerciali ed è la vetrina privilegiata del territorio in cui risiede.

www.galgolem.org www.gardagreentourism.eu



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali
PSR 2007-2013 Direzione Generale Agricoltura

Asse IV - Misura 421 - Green Line Cooperation Project Integrazione tra risorse naturali, turismo e produzioni locali

Agritour

Lago d'Iseo Sebino



CONSORZIO D.O.P.
LAGHI LOMBARDI
MENZIONE SEBINO



Il territorio del Lago d'Iseo afferente al GAL Gölem si compone di tutti i 9 Paesi della Comunità Montana del Sebino Bresciano con i suoi 35.000 abitanti. L'articolazione geografica raccoglie le dolci colline della Franciacorta, le zone costiere bresciane del Lago d'Iseo ed i rilievi montuosi dell'entroterra che si sviluppano fino ai 1957 metri del Monte Gölem. Le produzioni agroalimentari principali di questa zona sono: l'**Olio Extravergine d'Oliva DOP "Laghi Lombardi"** menzionate **Sebino**, il **formaggio "SILTER" DOP** (dal 2015), il **vino "Franciacorta" DCG**, il pesce di lago, le castagne, gli insaccati. Gli agriturismi di questo territorio che partecipano alla progettualità Agritour sono 15 e compongono un'offerta eterogenea per tipologia di servizi, di prezzi, di cucina e di accoglienza ma con un grande denominatore comune: il legame con il territorio del Lago d'Iseo, del suo entroterra e della Franciacorta... *un mondo tutto da scoprire la cui porta principale è l'offerta agrituristica...*

Trova il tuo agriturismo

-  APPARTAMENTI
-  CAMERE B&B
-  RISTORAZIONE
-  TRASFORMAZIONE PRODOTTI
-  COLTURE BIO
-  ATTIVITÀ DIDATTICA
-  VENDITA DIRETTA
-  INTERNET
-  PISCINA
-  TREKKING ESCURSIONISTICO
-  MANEGGIO





Acqua & Sole

Ome (Bs)

Via Barche, 11 - 25050

Tel e Fax: 030 84622



E' gradita la prenotazione

L'agriturismo Acqua e Sole sorge in Barche, frazioncina che si raggiunge dal Comune di Ome oppure provenendo da Gussago. La posizione panoramica lascia scorgere tutte le colline della Franciacorta, dalla pianura fino agli Appennini.

L'azienda Acqua e Sole rappresenta un piccolo ed autentico agriturismo legato alla tradizione, ai prodotti del territorio, alla creatività. L'agriturismo vi aspetta per gustare i piatti tipici della tradizione, conditi con una buona dose di creatività.

L'approccio sostenibile ed in sintonia con l'ambiente che la circonda rendono l'esperienza Acqua e Sole molto di più che un semplice momento ristorativo. Le proposte culinarie parleranno dei luoghi d'origine, delle genti e delle proprie tradizioni, nonché della cultura rurale che di generazione in generazione è stata tramandata.

Nuove attività, come le passeggiate meditative, permettono di caratterizzare la proposta Acqua e Sole secondo una logica di armonia interiore in contatto con l'ambiente circostante.

www.acquaesole.it

Agriturismo Acqua & Sole

Agritour Lago d'Iseo

Sebino



Al Rocol

Ome (Bs)

Via Provinciale, 79 - 25050

Tel: 030.6852542

info@alrocol.com



..... Sempre aperti

L'agriturismo Al Rocol è situato in Franciacorta, nel cuore di una delle regioni vitivinicole più famose d'Italia. È vicino al lago d'Iseo, alle montagne della Val Camonica e dista una decina di chilometri da Brescia. L'azienda agricola-agrituristica, gestita dalla famiglia Vimercati Castellini che ha tradizioni agricole risalenti al XVII secolo, è una delle prime aziende agrituristiche aperte in Franciacorta. Nata nel 1996 attualmente è condotta da Gianluigi Vimercati Castellini, dalla sorella Francesca, responsabile dell'accoglienza in azienda, dal padre Giovanni che si occupa dell'azienda vitivinicola e dalla mamma Daniela Mantovani alla quale è affidata la cucina. La produzione di vini di Franciacorta rappresenta l'attività principale dell'azienda che utilizza uve proprie, nobili e tradizionali, coltivate direttamente sulle dolci colline franciacortine. L'azienda agricola offre la possibilità di soggiorno in camere o appartamenti, dotati di ogni comfort, realizzati direttamente nel corpo centrale e in un vecchio rustico perfettamente ristrutturato in mezzo ai vigneti. L'agriturismo Al Rocol vi propone diverse soluzioni di ospitalità che vanno dalla degustazione di piccole sfiosità al pranzo completo.



..... chiuso: lunedì, martedì e mercoledì

L'agriturismo Dosso Badino è posizionato sopra un ampio dosso nel comune di Monticelli Brusati.

La cascina è posizionata nel cuore della Franciacorta. La cucina dell'azienda agricola ed agrituristica DOSSO BADINO propone piatti della tradizione bresciana con semplici ed originali rivisitazioni grazie anche all'utilizzo di una vasta gamma di prodotti agricoli tipici del territorio ed a km 0 presenti anche sulla carta dell'origine dell'azienda stessa. Tra i piatti vi sono i piccoli prodotti da forno, le rose al timo, il manzo all'olio e la polenta con i formaggi fusi bresciani. Tra i dolci il tradizionale tortino alle mele servito caldo con miele e gli originali bigné di crema al mascarpone caramellati caldi.

FATTORIA DIDATTICA E FATTORIA DEL PANDA:

attività didattica per i diversi ordini scolastici & agricompleanni per bambini in fattoria.

AGRITURISMO CON RISTORAZIONE:

pranzi e cene con prodotti km 0

E' gradita la prenotazione.

www.agriturismodossobadino.it



Dosso Badino

Monticelli Brusati (BS)

Loc. Dosso Badino

Via Europa, 53 - 25040

Tel: 030.654405

agriturismodossobadino@gmail.com

Agriturismo Dosso Badino

Agritour Lago d'Isèo

Sebino



El Dòs del béc

Pisogne (Bs)
 via Canale - 25055
 Loc. Bosco del Becco
 Frazione di Toline
 Tel: 328.0715148

.....

Trovarsi in un luogo tranquillo a contatto con la natura, mangiare specialità genuine ... è quello che ognuno cerca e che può trovare raggiungendoci all' Agriturismo El dòs del béc. Un'esperienza da provare per ritrovarsi con se stessi e vivere il piacere della buona tavola.

Immerso in un paesaggio da favola l'Agriturismo El dòs del béc offre svariate possibilità per interagire con la natura.

Visitando l'azienda agricola sarà possibile assistere alla magia della mungitura, osservare i nostri bellissimoi animali e appena fuori si potrà godere dei profumi sprigionati dal bosco durante il periodo primaverile e respirare l'odore di funghi e terra umida nel periodo autunnale. Si è cercata una locazione che rispondesse alle aspettative non solo di chi ha voluto intraprendere questa attività ma, soprattutto, rivolta alle esigenze di un selezionato gruppo di clienti che ricercano da sempre qualità e cortesia. Una gestione familiare, un'atmosfera accogliente e una cortesia naturale ne fanno una location di sicuro interesse per una giornata a contatto con la natura, lontano da ogni stress.



El Giardi

Marone (Bs)
Via Monte Marone,
9-25054
elgiardi@libero.it
Tel. 0309827400
Cell. 3253552235



L'Agriturismo El Giardi, situato nella quiete e tranquillità del Lago d'Iseo, è stato realizzato attraverso la sapiente ristrutturazione di una cascina del '700. La struttura accogliente, la gestione familiare e l'ambiente raccolto creano un'atmosfera unica, romantica e riservata. Gli ospiti hanno la possibilità di ritrovarsi in un ambiente sia montano che lacustre: a due passi si trovano le famose Piramidi di Zone, l'antica strada Valeriana e il Monte Guglielmo (ca. 2000 mt). Immerso nell'uliveto, dal quale proviene l'olio di produzione propria, con cui vengono preparati i piatti tipici della cucina locale, è il luogo ideale per gli amanti del buon cibo. L'agriturismo, nelle sue ricette, rispecchia i veri canoni della tradizione, con piatti che si adeguano alle stagioni: piccoli frutti, castagne, funghi, formaggi di malga e verdure dell'orto ne sono degli esempi. Menu per vegetariani e celiaci. L'Azienda Agricola è caratterizzata dall'uliveto, dall'allevamento di cinghiali, cavalli e animali da cortile, oltre che dalle coltivazioni di piccoli frutti (more, lamponi e ribes) e diverse piante da frutto con cui viene prodotta la squisita marmellata. L'agriturismo si completa mettendo a disposizione degli ospiti cinque confortevoli camere.

www.elgiardi.it

Agriturismo El Giardi

Agritour Lago d'Iseo

Sebino



Gippone

Pisogne - Gratacasolo (Bs)

Loc. Gippone 5, 25050

Tel e Fax: 0364 89414

info@agriturismogippone.it

Chiuso: lunedì e
domenica sera.

Agriturismo ristorativo. Numero coperti: 50 nella sala interna e 25 sotto il portico esterno. Cascinale del 1800 ristrutturato, a 400 m s.l.m. con 17 ettari di terreni in montagna, vista panoramica, dista 2 km dal lago d'Iseo.

Azienda agricola con allevamento di pecore finniche, capre bionde dell'Adamello, asini amiatini, animali di bassa corte, coltivazione di orto e frutteto familiare.

Trasformazione e produzione di insaccati e salumi quali salame di suino, ovino, d'oca e d'asino, prosciutto d'agnello e d'oca, confetture e conserve acquistabili in azienda e degustabili insieme ai primi, ai secondi piatti e ai dolci, anche questi di produzione propria.

Attività: visita azienda agricola, passeggiate ed escursioni nel bosco nel quale si possono osservare le antiche macine di pietra da mulino, raccolta funghi e castagne, relax nel verde.



I Due Angeli

Ome (Bs)

Via Pianello, 19 – 25050

Tel: 030.6852619

dueangeliueangeli.it

Aperto: giovedì, venerdì,
sabato e domenica

La formula dell'agriturismo inaugurata dalla legge del 1985 dona alle aziende agricole di offrire vitto e alloggio nella logica dell'implementazione dell'offerta turistica. Una formula che lascia spazio a molte interpretazioni, ma anche alla realizzazione di qualche piccola utopia, come nel caso di Adelaide e Giuseppe Musatti che hanno deciso di abbandonare lei lo studio professionale e lui un ottimo impiego, per far nascere una nuova azienda nella vecchia cascina di famiglia a Ome, allevando gli animali e trasformando ogni giorno il latte in formaggi, per vivere in mezzo al bosco con i loro tre bambini. L'agriturismo è lo sbocco naturale per le produzioni legate all'allevamento di vacche di razza "Pezzata Rossa", alla coltivazione e trasformazione dell'uva, alla raccolta di piccoli frutti e tutto ciò che il bosco ed il sottobosco possono offrire. I locali permettono di supportare sia banchetti, rinfreschi e feste private, sia momenti più intimi grazie agli spazi dedicati a cene a due o tra amici.

www.dueangeli.it

Agriturismo I Due Angeli

Agritour Lago d'Isèo

Sebino



Il Forest

Iseo (Bs)

Località Fòrest - 25049

Tel: 030.981640

Aperto: venerdì, sabato
e domenica

Immerso nell'armoniosa natura del Lago d'Iseo e della Franciacorta, per una soggiorno a contatto con la natura alla scoperta di scorci panoramici sul lago, su Montisola e sul Parco Naturalistico delle Torbiere.

Da anni l'Azienda Forest offre gli ingredienti e l'atmosfera giusta per una vacanza diversa, di relax, di sport, culturalmente interessante all'insegna delle cose semplici ed alla riscoperta delle cose vere.

Vista panoramica sul lago e sulle Torbiere, degustazione di ottimi vini Franciacorta abbinati a piatti della tradizione cucinati con prodotti aziendali.

Servizi disponibili
Biciclette, ristorazione, alloggio





La Fiorita

Ome (Bs)

Via Maglio, 10 – 25050

Tel: 030.652279

Aperto: venerdì sera,
sabato e domenica:
pranzo e cena,
tutte le festività.

L'Azienda Agricola La Fiorita nasce nel 1973 ad opera di Paolo Bono che, lasciata la terra di Ome per due decenni, ritorna in Franciacorta, impianta il primo vigneto e realizza la prima struttura. Situata tra verdi e dolci colline nel corso degli anni, grazie alla collaborazione dei familiari, La Fiorita si evolve ampliando le attività. Nascono gradualmente l'allevamento bovino, la Cantina, l'Agriturismo, gli alloggi ed infine la Fattoria Didattica. Attualmente l'Azienda coltiva 7 ettari di vigneto producendo sei tipologie di Franciacorta.

L'agriturismo è nato nel 1989 a fianco dell'Azienda Agricola ed è rimasto fino ad oggi fedele allo spirito originario. Offre ospitalità e prodotti genuini.

La Cucina è seguita e realizzata con cura dalla famiglia Bono che propone piatti tipici della tradizione franciacortina e bresciana utilizzando prodotti genuini dell'orto, dell'allevamento e della cantina. Il ristorante è composto da tre sale attigue, di dimensioni diverse che possono accogliere piccoli o grandi gruppi.

www.lafioritafranciacorta.com

Agriturismo La Fiorita

Agriturismo Lago d'Isèo

Sebino



La Morina

Pisogne (Bs)

Località Digone

Grignaghe

Tel: 3403943089

Aperto: Week-end estivi

L'agriturismo "La Morina" si trova a Pisogne in località Grignaghe; dalle pendici delle colline si può godere di una suggestiva vista panoramica. Nella splendida area esterna, immersa nel verde, si può pranzare o cenare, mentre gli interni sapranno mettervi a vostro agio con la loro atmosfera calda e accogliente. La struttura in pietra è stata oggetto di un'attenta ristrutturazione eseguita nel rispetto dello stile tipico della tradizione locale e utilizzando i materiali originali. Abbiamo scelto di operare nel rispetto e nella tutela dell'ambiente, utilizzando il metodo dell'agricoltura biologica ed eliminando qualsiasi impiego di prodotti chimici. La ristorazione garantisce cibi basati su ingredienti totalmente biologici. Il pane e la pasta vengono preparati rigorosamente a mano! Gli animali sono allevati all'aperto e nutriti solo con foraggi naturali. L'agriturismo mette a disposizione dei propri ospiti una zona relax immersa nel verde. Nell'ampio spazio esterno c'è un'area giochi accuratamente attrezzata che potrà intrattenere i vostri bambini in tutta sicurezza. Potranno inoltre visitare il laghetto che ospita l'allevamento di trote e salmerini e vedere gli animali da cortile.



La Tesa

Iseo (Bs)
Via S. Bonomelli, 81
25049
Tel. 030.9822984
info@latesa.it
Chiuso: martedì



L'azienda agricola "La Tesa", sita in località "Invino" in una tenuta di 12 ettari, appartiene alla famiglia Archetti fin dal 1880, si trova in collina a 15 minuti dal paese di Iseo. Nell'anno 2000 è iniziato un progetto di recupero ambientale del territorio cercando di valorizzare le risorse naturali e il patrimonio culturale del luogo per salvaguardarlo e contemporaneamente aprirlo al turismo. La voglia di rendere ancora più bello ciò che è stato ereditato dai nonni, un profondo legame con la terra, un rapporto antico conosciuto fin da bambini, porta a creare l'azienda agricola biologica "La Tesa" prendendo spunto per il nome, da una zona particolare con vista sul lago, tutt'ora preservata architettonicamente. Questa zona, di forma circolare, era utilizzata dal nonno Nino per l'uccellazione, una tecnica antica e singolare di caccia con le reti, che venivano tese lungo la via di migrazione degli uccelli su corone di alberi ottenute con una potatura costante per più anni. L'operazione di recupero territoriale si è concretizzata con la realizzazione di un impianto di piccoli frutti (more, lamponi, ribes rosso e nero).

www.latesa.it

Agriturismo La Tesa

Agritour Lago d'Iseo

Sebino



Le Fontane

Sale Marasino (Bs)
Via Fontane, 29 - 25057
Tel: 030.9867137
info@agriturismo-
lefontane.it

La storia della nostra azienda è molto semplice da descrivere: da sempre contadini con la passione e l'obbligo per questo lavoro tramandato da generazioni.

Con il passare degli anni molte cose sono cambiate, il modo di coltivare, le strutture, il pensiero e la consapevolezza della qualità dei propri prodotti.

Siamo il frutto di vecchie tradizioni con la voglia di trasmetterle ai nostri clienti, anche solo la semplice gioia di guardare un campo fiorito.

L'agriturismo nasce dalla trasformazione della vecchia stalla e del fienile, è situato nel cuore dell'azienda, immersa negli ulivi centenari, rivolta verso il lago d'Iseo, distante poco più di 100 metri. Un ambiente atipico, unico, passare del tempo in nostra compagnia sarà un modo diverso per rilassarsi e dimenticare per qualche ora gli stress di tutti i giorni.

L'agriturismo "Le Fontane" offre possibilità d'alloggio in 4 confortevoli ambienti tutti con vista lago.



Lert

Marone (Bs)

Via Zone, 12 - 25054

Cell. 340.0095646

349.1614621

Aperto mercoledì, venerdì
e sabato sera. Domenica
tutto il giorno

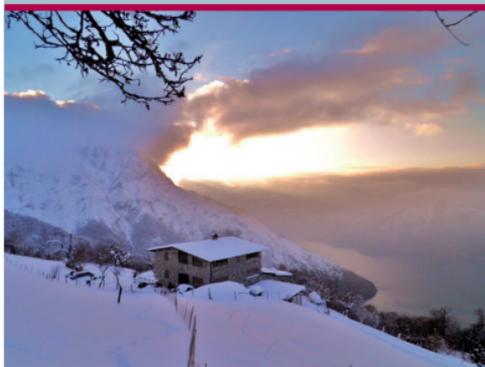
La nostra azienda agrituristica è situata sulle panoramiche colline del lago d'Iseo, nel comune di Marone ad una quota di 450 msl. Immerso nella natura, circondato dai nostri uliveti ed in posizione dominante offre ai nostri ospiti una vista mozzafiato sul paese di Marone, sul lago d'Iseo e sulle sue isole. Fanno da cornice paesaggi e siti ricchi di storia e tradizioni. L'azienda agricola Lert offre ai suoi ospiti una grande varietà di sapori genuini della propria cucina. La mamma Margherita, prepara tutti i piatti con fantasia e creatività, rispettando i sapori di un tempo, utilizzando solo i prodotti dell'azienda. Prende dal proprio orto la verdura e la frutta, dalla stalla e dal pollaio provengono, la carne, il latte e le uova. Nella piccola sala 30 posti, potrete gustare indimenticabili sapori con tipici piatti della cucina tradizionale. Ogni pietanza è un susseguirsi di sapori intensi e viene accompagnata da ottimi vini locali DOC FRANCIACORTA E IGT VALCAMONICA.

www.agriturismolert.it

Agriturismo Lert

Agritour Lago d'Iseo

Sebino



Romangelo

Zone (Bs)

Loc. Vagù – 25050

Tel: 340.8871272

info@romangelo.it

L'agriturismo ROMANGELO è disposto su tre piani.

Al piano terra si trova l'ampio ed accogliente salone, arredato in stile rustico, dotato di ampie e luminose finestre e impreziosito dalla presenza di un grande camino con fuoco a vista che viene utilizzato non solo per riscaldare gli ambienti, ma anche per cucinare grigliate o per cuocere le castagne appena raccolte nel bosco.

Ai piani superiori, cui si accede direttamente dalla sala tramite una scalinata di legno a vista, si trovano sei comode camere con servizi per il pernottamento. La camera adibita a matrimoniale dispone, inoltre, di portafinestra con accesso ad una terrazza che lascia il fiato letteralmente sospeso tra la terra e il cielo.

Una volta entrati nell'Agriturismo Romangelo, troverete ad accogliervi una simpatica famiglia che vi farà gustare deliziosi piatti tipici della montagna, come salumi e formaggi, oltre ai prodotti tipici dell'Agriturismo, quali il latte delle caprette, i frutti dell'ortocello e del bosco. Il tutto accompagnato dai pregiati vini della Franciacorta, in una piacevole atmosfera di cordiale semplicità e amabile familiarità.



Villa Gradoni

Monticelli Brusati (Bs)
Via Villa, 12 – 25040
Tel. 030.652329
info@villafranciacorta.it



L'agriturismo "VILLA GRADONI" prende il nome dal vino le cui uve provengono da un vigneto coltivato a gradoni sul pendio del Colle Madonna della Rosa, che sovrasta l'edificio dell'Azienda. Il Borgo, ristrutturato rispettando la tradizione architettonica e l'uso dei materiali delle abitazioni storiche, ha una struttura "orizzontale" con appartamenti e servizi dislocati in edifici diversi, seppure vicini tra loro. Offre inoltre la possibilità di godere di tutti i comfort di un complesso moderno (ristorazione, piscina, piccolo parco giochi per bambini, zona barbecue, laghetto per la pesca, self-service bar, lavanderia, uso gratuito di biciclette e servizio Wi-Fi). Nelle accoglienti mura dell'agriturismo Villa Gradoni sono stati ricavati 21 appartamenti (tutti diversi tra loro), di cui 10 bilocali e 11 trilocali: ogni appartamento è completamente autonomo per quanto concerne la cucina ed i servizi. Il complesso è poi arricchito dal caratteristico ristorante "Il Borgo in Franciacorta", peculiare punto di ristoro dove è possibile assaporare i piatti tipici della tradizione franciacortina impreziositi e completati dai grandi vini prodotti dalla nostra Azienda.

www.villafranciacorta.it

Agriturismo Villa Gradoni

Agritour Lago d'Isèo

Sebino

AGRITOUR

Lago d'Iseo Val Trompia DOP



Olio Extravergine d'Oliva DOP "Laghi Lombardi" menzione **Sebino (lago d'Iseo)**
*L'indicazione geografica **Sebino** è riservata all'olio ottenuto dalla varietà di olivo **Leccino 40%** e dalle varietà **Frantoio, Casaliva, Pendolino e Sbresa** in misura non superiore al 60%.
*Alla produzione possono concorrere anche altre varietà in quantità non superiore al 20%.**

SENSAZIONI VISIVE: appare giallo dorato con riflessi verdi brillanti.

SENSAZIONI OLFATTIVE: si presenta con un profumo di fruttato di oliva medio leggero accompagnato da note verdi che ricordano l'erba appena tagliata. **SENSAZIONI GUSTATIVE:** all'assaggio si rivela molto armonico e delicato con un gusto dolce accompagnato da una sensazione associabile alla mandorla. Sono inoltre presenti anche lievi note gustative di amaro e piccante che conferiscono vivacità all'olio.

PUNTEGGIO AL PANEL TEST: maggiore o uguale a 7. **CARATTERISTICHE CHIMICHE:**

ACIDITA' MASSIMA CONSENTITA: 0,55%. **N° PEROSSIDI MASSIMO:** 12 MEQ DI OSSIGENO/KG ACIDO OLEICO: $\geq 76\%$

Sede: Via Roma, 4 – 25080 Puegnago del Garda Tel. 0365.651391 www.oliodoplaghiombardi.it



Il formaggio D.O.P. Nostrano Valtrompia *Il Nostrà, che nel dialetto locale sta a indicare "fatto da Noi", come dimostrano numerosi documenti, la tradizione orale e le pratiche attuali di produzione, è da secoli il tipico prodotto derivato dalla lavorazione artigianale e tradizionale del latte delle bovine di razza bruna, stanziate sul territorio della Valle Trompia e alimentate con il fieno locale nel periodo invernale, i maggenghi e i pascoli montani nel periodo primaverile-estivo.*
E' un formaggio semigrasso a pasta extra dura, prodotto a partire da latte crudo e con l'aggiunta di zafferano. Il latte di più munte è parzialmente scremato mediante sosta in bacinella di affioramento.

Dopo la salatura necessita di affinamento con olio di lino, per un periodo minimo di 12-15 mesi: con la stagionatura acquisisce un caratteristico aroma di castagna e di sottobosco.

www.nostrano-valtrompia.it



Franciacorta
Unione di Passioni

Il vino "Franciacorta" è stato il primo vino italiano, prodotto esclusivamente con il metodo della rifermentazione in bottiglia (metodo classico), ad avere ottenuta nel 1995 la Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Oggi sulle etichette si legge solo la denominazione Franciacorta, unico termine che definisce il territorio, il metodo di produzione e il vino. In tutta Europa solo 10 denominazioni godono di tale privilegio e di queste solo tre vengono realizzate con la rifermentazione in bottiglia: Cava, Champagne e Franciacorta. Le cantine storiche, diventate oggi moderne cattedrali di tecnologia enologica, producono le diverse tipologie di Franciacorta: - Franciacorta non millesimato - Franciacorta Satèn e Franciacorta Rosé non millesimato - Franciacorta Millesimato Satèn - Franciacorta Millesimato e Rosé - Franciacorta millesimato Franciacorta Riserva Satèn - Franciacorta Riserva Rosé e Franciacorta Riserva Ed anche Curtefranca doc Bianco e Rosso e Sebino Igt, i vini fermi della Franciacorta.

Consorzio di tutela: Via Giuseppe Verdi, 53 Erbusco (BS) Tel. 030.7268008

www.franciacorta.net



Il Formaggio "Silter" DOP (dal 2015) è prodotto durante tutto l'arco dell'anno con latte crudo di vacche di razza Bruna, allevate nei territori del Sebino Bresciano e della Valle Camonica. CARATTERISTICHE DEL FORMAGGIO - FORMA: cilindrica SCALZO: dritto o leggermente convesso di 8-10 cm. FACCE: piane o leggermente convesse di diametro tra 34 e 40 cm. PESO: 10-16 Kg.

ASPETTO: crosta naturale, dura, pulita e dal colore giallo paglierino tendente al bruno a seguito d'oliatura e stagionatura. **PASTA:** di struttura consistente, mai troppo elastica, a volte con occhiatura piccola-media ben diffusa. **COLORE:** da giallo paglierino a giallo intenso in funzione dell'alimentazione delle bovine e della stagionatura.

INGREDIENTI: Latte di vacca di razza Bruna (minimo 80%), sale, caglio di vitello e fermenti lattici autoctoni.

Sede: Via Aldo Moro, 28 Breno (BS) Tel. 0364.22386

www.saporidivallecamonica.it