

FRANCIACORTA, L'AZIENDA AL ROCOL DI OME (BS) PROPONE AGLI ENOTURISTI UN WINE TREKKING CON CUVÉE



Categories: [Enogastronomia News](#), [News](#)

Tra le vigne dell'azienda **Al Rocol** di **Ome** (Bs), la bottiglia di **Franciacorta** che ricevono in dono i partecipanti al **Wine Trekking con Cuvée** racchiude in sé anche gli echi di una piacevole esperienza en plein air, da assaporare una volta tornati a casa in ricordo di una bella giornata trascorsa, magari



in compagnia di amici o dei propri cari, sui colli della Franciacorta, in provincia di Brescia, fra le destinazioni più amate dagli enoturisti italiani e stranieri.

Al termine della passeggiata che si snoda lungo i percorsi più belli dal punto di vista paesaggistico e più interessanti dal punto di vista atletico-sportivo della tenuta della storica azienda vinicola franciacortina, i trekkers ricevono infatti in omaggio una bottiglia di Franciacorta contenente una Cuvée (ossia un assemblaggio) delle uve dei 3 vigneti che sono stati loro

raccontati e dove si sono fermati, facendosi un selfie di gruppo, per le degustazioni previste dal Wine Trekking. A sottolineare il ricordo delle piacevoli ore trascorse fra vigne e cantina, la bottiglia viene personalizzata con un'etichetta che riporta il selfie di gruppo, datata e firmata.

Il Wine Trekking con Cuvée dura 3-4 ore e viene organizzato durante il week end secondo un calendario pubblicato sul sito dell'azienda e su richiesta, in ogni giorno della settimana per piccoli gruppi, in modo da poter concordare se farlo la mattina o il pomeriggio. Ad accompagnare i partecipanti il proprietario Gianluigi Vimercati Castellini o i suoi collaboratori. La passeggiata si sviluppa nel settore più remoto e selvatico della Franciacorta, dove i fianchi delle colline si fanno più pendenti e i vigneti da cui proviene il più prezioso dei vini italiani a Metodo Classico vengono coltivati su terrazzamenti ben soleggiati. Così, seguendo gli antichi sentieri che dalla cantina si inerpicano tra

vigne, ulivi e boschi, la prima tappa è il vecchio roccolo di caccia, adesso dismesso, che dà il nome dell'azienda. All'ombra di questa straordinaria architettura vegetale, con querce secolari i cui rami si intrecciano gli uni negli altri, la prima degustazione è riservata al Satèn Martignac, il più morbido dei Franciacorta, dal perlage finissimo e persistente, che nel nome rievoca la piacevolezza della seta. Man mano si sale, la vista si apre con spettacolari scorci paesaggistici.

Seconda tappa, il vigneto Ca' del Luf (Casa del lupo) per assaggiare il Franciacorta Brut che viene prodotto dalle sue uve Chardonnay. Ultima tappa il più antico vigneto della tenuta, il vigneto Vecchio con le sue uve di Pinot Nero, che danno al Rosè Le Rive in degustazione un corpo ed un vigore particolari. Il percorso si conclude con una visita guidata in cantina, che fa scoprire ai partecipanti i segreti della meticolosa e lenta lavorazione del Franciacorta.

Inoltre, chi lo desidera, al termine della camminata può gustare i genuini cibi dai sapori dimenticati preparati nel ristorante dell'Agriturismo con i prodotti dell'orto e della fattoria, seguendo il ricettario della famiglia Vimercati Castellini oppure fermarsi a pernottare nelle stanze od anche negli accoglienti appartamenti ricavati nel corpo centrale della tenuta ed in un vecchio rustico fra i vigneti.



L'azienda agricola Al Rocol, ubicata nel cuore di una delle regioni vitivinicole più famose d'Italia, la Franciacorta, è di proprietà della famiglia Vimercati Castellini, che ha tradizioni agricole risalenti al XVII secolo. Nella tenuta di 34 ettari, le vigne coltivate su terrazzamenti (da cui provengono pregiati Franciacorta), si alternano all'uliveto ed al bosco in cui sono tracciati itinerari per passeggiate a piedi e in sella alla mountain-bike.

Nel corpo centrale della tenuta ed in un vecchio rustico ristrutturato in mezzo ai vigneti, è stato ricavato un agriturismo con 15 camere e vari appartamenti e fra

vigne e bosco, è stata realizzata una grande piscina.

In tavola, varie le opzioni, dalla degustazione di piccole sfiziosità, al pranzo od anche alla cena completi. Seguendo le antiche ricette della nonna Castellini, la padrona di casa, Daniela Vimercati Castellini e lo chef Fabio Orizio, propongono piatti stagionali della tradizione bresciana e franciacortina, valorizzando i prodotti dell'orto e della fattoria.

Mentre, nell'Enoteca sono in vendita i vini ed i prodotti dell'azienda (olio extravergine di oliva, mieli, marmellate, grappa ed aceto), che si possono acquistare solo nell'azienda in quanto non sono in vendita al pubblico. Visite guidate in cantina con degustazioni, corsi di cucina ed attività per bambini, sono programmate nell'arco di tutto l'anno. E per i bikers, possibilità di noleggio di mountain-bike.

www.alrocol.com

(i.c.)