

# A tutto **BIO** **CAD BAM**

Per gli estimatori del Lambrusco di qualità, il Cad Bam ripropone l'acquisto dell'ottimo prodotto dell'Azienda agricola vitivinicola Fondo Bozzole di Poggio Rusco (MN).



## FONDO BOZZOLE - AZIENDA AGRICOLA VITIVINICOLA

VIA BOZZOLE, 12 - POGGIO RUSCO (MN)

[www.fondobozzole.it](http://www.fondobozzole.it)

**PRODUTTORI DI VINI DI CASA NOSTRA: LAMBRUSCO MANTOVANO DOP, TREBBIANO IGP**

"Essere Agricoltori per noi va ben oltre il salire sul trattore, significa essere parte della Natura, osservarla, lasciarla scorrere senza entrare in competizione. Essere Agricoltori per noi è la consapevolezza che il cibo viene dalla terra, dalle infinite relazioni e sinergie che esistono tra suolo, animali, piante, acqua, tra il sole e il buio e tra il visibile e l'invisibile. Essere Agricoltori per noi significa essere certi di poter offrire un prodotto buono, sano e di qualità perché abbiamo capito che dalla Natura si ottiene tutto ciò di cui abbiamo bisogno. A Fondo Bozzole abbiamo iniziato nel 2010 ad usare il metodo Biologico di difesa delle colture. Fare Bio significa evitare l'uso in ogni fase della coltivazione di molecole chimiche di sintesi che si tratti di concimare o contrastare l'insorgenza di malattie. Per questo le nostre concimazioni sono organiche, i diserbanti solo meccanici e il controllo dei parassiti viene fatto con prodotti naturali. Per avere un frutto più pulito e un ambiente più sano, per noi che ci lavoriamo dentro, per gli animali e gli insetti utili che vivono nei campi e per chi, come noi, consuma i nostri prodotti. Lavorare seguendo i dettami del biologico significa per noi assaporare il frutto nella sua forma originale, integrale e senza forzature."

Questa è la filosofia di Franco e Mario Accorsi, fratelli e agricoltori del Fondo Bozzole, nelle campagne di Poggio Rusco, nell'Oltre Po mantovano. L'azienda è certificata biologica da ICEA.

### I PRODOTTI DI FONDO BOZZOLE.

Il Lambrusco è il nostro vino, il vino di questa terra. È il vino che accompagna le nostre cene, i nostri sapori e i profumi delle nostre cucine. Per noi il Lambrusco è l'orgoglio di essere il bel bere del buon mangiare Mantovano.

• **GIANO ETICHETTA NERA - Lambrusco Mantovano DOP**

€ 4,50 a bottiglia



Il Giano "Etichetta Nera" è stato il nostro primo lambrusco, la nostra prima "fatica" e soddisfazione.

Questo Lambrusco, secco, da uve Salamino, si presenta di un bel rosso rubino brillante dai bellissimi riflessi purpurei.

Profumi intensi e fini di frutta rossa macerata, in particolare amarena e addirittura speziato.

In bocca si nota subito una buona struttura per un lambrusco, in perfetto equilibrio con la freschezza che lo rende comunque "facile" e di soddisfazione. Persistente per la sua tipologia e di sicura armonia.

**Caratteristiche**

**Tipologia:** Vino Rosso Frizzante Biologico. **Annata in commercio:** 2015. **Vitigno/i:** Lambrusco Salamino. **Forma di allevamento:** Cordone speronato. **Produzione:** circa 4kg di uva per pianta (110q/ha). **Vendemmia:** metà settembre, a mano. **Gradazione Alc.:** 11% Vol. **Bottiglie prodotte:** circa 7000. **Colore:** Limpido, rubino brillante.

**Bouquet:** Fruttato (frutta rossa matura), fiori rossi e speziato. **Gusto:** Secco, di

corpo, equilibrato, persistente.

**Abbinamenti:** il Giano per noi è il lambrusco tradizionale e, per cui, un buon salame mantovano che con aglio è "la morte sua". Passando ai primi piatti un "bevr in in vin" solo se fatto con un bel brodo grasso di gallina ruspante, grasso perché altrimenti il corpo del Giano prevaricherebbe il piatto. Nulla da eccepire poi se lo serviamo con un fumante piatto di cappelletti anch'essi in brodo grasso, o con il rappresentate dei piatti mantovani, ovvero il risotto alla pilota. Apice, trionfo e godimento massimo sarà abbinare questo vino con un bel cotechino, dove la freschezza, l'effervescenza elegante e garbata e i profumi del Giano andranno ad equilibrare benissimo la grassezza, la tendenza dolce e l'aromaticità di un piatto simbolo della cucina mantovana. D'estate non sbagliate, non raffreddate questo prodotto per abbinamenti trendy (il tannino si vendicherebbe), lasciatelo a temperatura di cantina e godetelo con un bel brasato di salamella mantovana. Il Lambrusco poi, proprio per sua caratteristica di freschezza, è indicato anche per moltissimi piatti vegetariani, meglio se cotti o al forno (per il crudo possono essere meglio il Foxi o il Felis), zuppe, formaggi, o "pociare" il busolàn o la sbrisolona. **Temperatura di servizio:** Consigliamo di stapparlo a 14 - 15 gradi e aspettare qualche minuto prima di versarlo nel bicchiere.

• **INCANTABISS - Lambrusco mantovano DOP**

€ 4,70 a bottiglia



L'Incantabiss, è un Lambrusco ottenuto con uve Ruberti allevate a guyot, un sistema non usato in pianura, perché non sfrutta le massime potenzialità produttive ma, al contrario, limita di un buon 50% la quantità d'uva prodotta dalla vite; va da sé che minore è la produzione di uva per vite e migliore sarà la qualità del Lambrusco prodotto. Il vitigno utilizzato, il Ruberti, è una varietà autoctona Mantovana ed è, tra le varietà di Lambrusco, una delle più apprezzate per la morbidezza e fragranze tipiche come la ciliegia.

**Caratteristiche**

**Tipologia:** vino Rosso Frizzante Biologico. **Annata in commercio:** 2015. **Vitigno/i:** Lambrusco Ruberti. **Forma di allevamento:** Guyot. **Produzione:** circa 3kg di uva per pianta (80q/ha). **Vendemmia:** metà settembre, a mano. **Gradazione Alc.:** 11% Vol.

**Bottiglie prodotte:** 7500. **Colore:** limpido quasi cristallino, rosso rubino con riflessi purpurei e spuma non evanescente. **Bouquet:** profumi minerali, frutta rossa (leggermente macerata) e ginger. **Gusto:** morbido, intenso e fine.

**Abbinamenti:** ottimo con salumi, pollo, grigliate, pesci grassi o ai ferri, risotti, formaggi non troppo stagionati. **Temperatura di servizio:** consigliamo di stapparlo a 14 - 15 gradi e aspettare qualche minuto prima di versarlo nel bicchiere.

• **LE MANI - Mantova Rosso IGP**

€ 4,70 a bottiglia

Le Mani, omaggio al lavoro, alla passione, all'artigianalità di chi oltre al cervello usa, appunto, anche le Mani, in un percorso che inizia in inverno con la potatura per decidere "quanto" produrre, passa per le stagioni del sole, i lavori estivi per il "come" produrre e culmina con la vendemmia in cui si decide "quale" grappolo è adatto al risultato che vogliamo ottenere. sempre manuale. In cantina, le uve sane e mature, incontrano "le mani" dei nostri enologi Alessandro e Lorenzo, che faranno il resto.



Rosso vinificato fermo, da uve Lambrusco di varietà Salamino e Maestri, Le Mani, è un vino fresco ed elegante, dotato di buon corpo e dal bouquet ricco e floreale. Normalmente si affina quasi un anno in botti d'acciaio e tre mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

#### Caratteristiche

**Tipologia:** Vino Rosso Fermo Biologico. **Annata in commercio:** 2015 **Vitigno/i:** Lambrusco Salamino. **Forma di allevamento:** Guyot. **Produzione:** circa 3kg di uva per pianta (90ql/ha). **Vendemmia:** fine settembre, a mano. **Gradazione Alc.:** 12% Vol. **Bottiglie prodotte:** 2500. **Colore:** Rosso rubino con riflessi purpurei. **Bouquet:** Al naso si sviluppano profumi più decisi che nei lambruschi frizzanti, comunque eleganti e non invadenti, di amarena matura e frutti di bosco. **Gusto:** in bocca è pieno, abbastanza caldo (si sente l'alcolicità dei 12°), liquerizia e spezie. **Abbinamenti.** È un "fermo", ma da uve lambrusco, riesce quindi nonostante una buona struttura, a mantenere una sua freschezza, quindi si può andare un po' oltre i soliti abbinamenti dei lambruschi, ad esempio incontrando brasati, arrostiti, piatti "impegnativi" e molto saporiti.

Per i vegetariani lasagne, cannelloni o comunque pasta al forno per primi, anche minestrone o passati di verdura densi e saporiti, magari un po' piccanti (per piatti meno "decisi" già il Giano può andar bene), verdure cotte e saporite, formaggi stagionati, tomini, fonduta di parmigiano. **Temperatura di servizio:** consigliamo di aprirlo a temperatura di cantina (15°-16°).

#### • COCAI - Spumante rosato

€ 4,70 a bottiglia



Il Cocai è uno spumante di Lambrusco rosè, ottenuto dalla prima spremitura in pressa soffice di Lambrusco della varietà Marani.

La pressatura soffice permette di estrarre solo i migliori profumi, quelli più fini, e separare immediatamente il mosto dalle bucce fa in modo di estrarre poco colore e mantenerlo più chiaro.

"Al Cocai", in mantovano, è il tappo di sughero per chiudere le bottiglie di vino.

**Caratteristiche:** **Tipologia:** Vino Spumante Rosato Biologico. **Annata in commercio:** 2015. **Vitigno/i:** Lambrusco Marani 100%. **Forma di allevamento:** GDC (cordone speronato a doppia cortina). **Produzione:** circa 4kg di uva per pianta (100ql/ha). **Vendemmia:** inizio settembre, a mano. **Gradazione Alc.:** 11% Vol. **Bottiglie prodotte:** 5000. **Colore:** Rosa abbastanza carico, brillante, perlage fine e persistente. **Bouquet:** Fine e Fragante, toni di frutta rossa. **Gusto:** Il vino è dotato di una bella freschezza, coniuga spensieratezza ed incisione nello stesso tempo, vive di contrasti tra una bella sapidità ed una sensazione giustamente acidula che ne facilita la beva.

**Abbinamenti:** consigliamo di usare il Cocai per aperitivi, con piatti freschi, estivi, insalatone, risi freddi o insalate di farro, pesce ai ferri, fritti misti o per fare un'ottima sangria. **Temperatura di servizio:** Consigliamo di bere il Cocai freddo.

**CONFEZIONI:** le confezioni sono di minimo 6 bottiglie che possono anche essere di tipologia mista.

#### PRENOTAZIONI E CONSEGNE:

Le ordinazioni dei vari prodotti dovranno pervenire alla Segreteria del Circolo entro il

**18 novembre 2016.**

Le consegne avverranno presso la sede del Circolo a Mantova, Viale della Repubblica, 1/B, dalle ore 16:30 alle ore 18:30 a partire dal 24 novembre 2016. Per necessità di ritiro al di fuori dall'orario prestabilito, potrete contattare la nostra Segreteria per accordi: parlare con Bruno al numero di cellulare 345 3396602. Potrete parcheggiare la vostra auto direttamente nel parcheggio interno del Circolo e ritirare comodamente il "pacco della spesa" già predisposto per voi. Il costo totale dei prodotti acquistati sarà apposto sul pacco; tale quota verrà addebitata sul vostro conto corrente in modo da evitare così perdite di tempo e giro di contanti.

#### COME PRENOTARE

Le prenotazioni dovranno pervenire alla Segreteria del Cad Bam mediante compilazione del modulo che troverete nel nostro sito internet (<http://www.cadbam.it/service/bio/index.asp>) oppure tramite e-mail da inviare all'indirizzo [segreteria@cadbam.it](mailto:segreteria@cadbam.it).