



## AZIENDA AGRICOLA BUGNO MARTINO

### DI SAN BENEDETTO PO

### NEW ENTRY PER GLI ESTIMATORI DEL LAMBRUSCO DI QUALITÀ

Bugno Martino è il nome dall'antica frazione di San Benedetto Po dove sorgono i vigneti dell'omonima azienda agricola:

una piccola realtà a conduzione familiare che produce lambrusco mantovano artigianale. Salamino, Ancellotta, Grappello Ruberti sono le varietà di Lambrusco che vengono coltivate: 9 ettari di **vigneto biologico** con bassissime rese in campagna, potatura selettiva Simonit&Sirch, selezione dei grappoli migliori: solo così la terra può esprimersi al meglio. Tutto il lavoro si concentra in vigna: l'attenzione al benessere dei terreni e delle piante, la creazione di un ecosistema e di un equilibrio che rendano la produzione sostenibile e rispettosa del nostro territorio. L'intervento in cantina è limitato allo stretto necessario per non alterare l'essenza profonda di quanto viene prodotto in vigna. L'uva viene assecondata nella sua trasformazione mantenendo le caratteristiche dell'annata, cogliendo la sua personalità e la sua struttura. Così facendo possiamo dire che la cantina è già nel vigneto ed il vino di "Bugno Martino" nasce nei campi. Il Cad Bam ha visitato l'azienda ed ha assaggiato questi vini delle nostre terre: veramente buoni e per nulla scontati...assaggiare per credere!



## I PRODOTTI DI BUGNO MARTINO:

### ROSSO MATILDE 2019



SCAN ME



Lambrusco Mantovano

Metodo Charmat lungo (4 mesi in autoclave)

80% salamino 20% ancellotta

Lambrusco morbido, con una buona struttura, rotondo, sentori di frutta matura

**Prezzo a bottiglia:**

€ 7,00

## CIAMBALLA' 2018



SCAN ME



Metodo Charmat lungo (6 mesi in autoclave)

100% Salamino

Secco, corposo, profumi di frutta fresca

**Prezzo a bottiglia:**

€ 7,00

## ESSENTIA 2018



SCAN ME



Lambrusco Mantovano

Rifermentato in bottiglia-col fondo

100% Salamino

Secco, minerale, il Lambrusco come lo facevano i nostri nonni

**Prezzo a bottiglia:**

€ 8,00

**Una particolare menzione al Lambrusco Essentia.** Si tratta di un Lambrusco Salamino in purezza vinificato secondo il metodo ancestrale: alla prima fermentazione innescata dai lieviti indigeni presenti nelle uve, ne segue una seconda in bottiglia, che porta il vino a sviluppare una maggiore complessità organolettica in cui risaltano le componenti minerali del suolo. La rifermentazione senza sboccatura finale, come avveniva un tempo tanto nella regione dello Champagne quanto in Pianura Padana, porta ad avere un Lambrusco allo stesso tempo più longevo e complesso, mantenendone l'impronta conviviale. "Era da tempo che desideravo sperimentare questo metodo di vinificazione che si rifà a uno stile antico - spiega Giuseppe Zavanella - ma soprattutto permette di restituire nel calice i tratti essenziali del terroir e del vitigno. La maturazione del vino sui suoi lieviti, in assenza di altri elementi, consente nel tempo di estrarre con eleganza l'essenza minerale della nostra terra e i sapori fruttati del Lambrusco Salamino, regalando una grande piacevolezza al palato". Il nuovo vino - di colore rosso intenso con spuma violacea persistente, ha profumi ben fruttati (ciliegia, ribes) ben delineati e minerali. In bocca si presenta imponente ed elegante allo stesso tempo con una piacevole nota sapida finale.



## PACCHETTI E SCONTISTICA:

- **ACQUISTO DI 3 CARTONI DA 6 BOTTIGLIE:** una visita con degustazione in omaggio valido per una persona da usufruire o regalare entro i 12 mesi dall'acquisto;
- **ACQUISTO DA 5 A 9 CARTONI DA 6 BOTTIGLIE:** sconto **5%**;
- **ACQUISTO DI 10 CARTONI DA 6 BOTTIGLIE:** sconto **10%**.

È possibile ordinare un cartone da 6 bottiglie miste.



**COME PRENOTARE:**

Le prenotazioni dovranno pervenire alla Segreteria del Cad Bam mediante compilazione del modulo che troverete nel nostro sito internet (<https://www.cadbam.it/service/bio>).

**CONSEGNE ORDINI:**

Le consegne dei prodotti dell'Azienda Agricola Bugno Martino, a causa della attuale situazione "Covid", avverranno direttamente presso le vostre abitazioni o all'esatto indirizzo che apporrete nel modulo di prenotazione, tramite corriere o direttamente dall'azienda agricola, indicativamente dall'1 al 9 dicembre. Saremo più precisi sulla esatta data o date di consegna: vi avviseremo personalmente per tempo tramite e-mail o telefonata. Per particolari esigenze, potrete contattare per accordi il nostro referente Cad Bam, Bruno, al numero di cellulare 345.3396602. Al momento non verranno applicati costi di consegna a domicilio per la provincia di Mantova.

**NOTA BENE:** ricordiamo che per poter prenotare i prodotti proposti tramite il Cad Bam è necessario essere iscritti alla nostra associazione come Soci ordinari e/o Soci aggregati e/o Soci annuali. I Soci "Annuali" dovranno versare l'importo dei prodotti prenotati tramite bonifico bancario sul conto corrente del "Circolo Aziendale Dipendenti Banca Agricola Mantovana" IBAN IT1810103011503000010000226, causale "Vini Bugno Martino" solo nel caso non fossero correntisti di Banca Monte Paschi Siena.

Per eventuali maggiori informazioni visitare il nostro sito <https://www.cadbam.it> oppure inviare un'e-mail a [segreteria@cadbam.it](mailto:segreteria@cadbam.it) o a [chiara.steccanella@cadbam.it](mailto:chiara.steccanella@cadbam.it)