

**Vacanze in campagna**

**Raffinata ospitalità fra le vigne della Franciacorta**

**al Wine Resort Corte Lantieri di Capriolo**

**Estate 2021: voglia di campagna e di luoghi isolati, nella natura e nella tranquillità.** E’ quanto offre **Corte Lantieri di Capriolo**, elegante **Wine Resort** nel verde della **Franciacorta**, fra le più pregiate zone vinicole italiane, amatissima da turisti e wine lovers italiani e stranieri. Immerso fra i vigneti di una grande tenuta da cui provengono i pregiati Franciacorta della **storica Cantina Lantieri** (fra le più note della zona), ai piedi del caratteristico centro storico del borgo medioevale di **Capriolo**, il Wine Resort si trova in uno degli angoli paesaggisticamentepiù suggestivi e incontaminati della Franciacorta. Un luogo ideale per un **ritemprante soggiorno lontano dalla folla** in **totale sicurezza**, con amplissimi spazi a disposizione dove potersi godere in totale relax il proprio tempo.

**Sette camere nell’antico palazzo**

Ricavata dall’accurata ristrutturazione dell’antico **palazzo nobiliare** della famiglia Lantieri de Paratico, Corte Lantieri è un ben retiro per pochi, dato che ha **solo 7 ampie camere** con vista sulle colline e quindi può garantire ai suoi ospiti la **massima privacy.** Tutt’intorno, grandi **terrazze**, **giardini fioriti**, una stupenda **piscina** **con solarium** affacciata sulle vigne, **sentieri** per passeggiate e pedalate, siti appartati dove godere il relax, angoli nel verde per praticare indisturbati yoga e fare movimento en plein air. In sella alle **biciclette a disposizione degli ospiti** si raggiungonoborghi, pievi abbazie, aree naturalistiche della Franciacorta; a piedi ci si incammina lungo la fitta rete di sentieri che da Capriolo si inoltrano fra vigne e boschi. In un quarto d’ora d’auto si arriva sulle spiagge del **lago d’Iseo** o si raggiunge **Brescia**, con i suoi tesori d’arte e storia.

**Raffinata cucina di territorio**

Nel ristorante – aperto anche a chi non alloggia nel Wine Resort - i piatti dello **Chef Paolo Zanardi** interpretano le stagioni e raccontano con personalità la tradizione gastronomica franciacortina e quella lacustre del vicino lago d’Iseo. Fra i classici, il **Risotto al Franciacorta** **Millesimato mantecato alla Robiola due latti**, i **Casoncelli della Corte con burro spumeggiante e salvia**, le **paste con pesce di lago**, il **Manzo della tradizione di Rovato all’olio extra vergine** (piatto-simbolo del territorio). A comporre i piatti, verdure e frutti di stagione (molti dei quali provengono da provenienti dall’orto situato tra i vigneti dell’azienda) e prodotti del territorio, ampiamente valorizzati anche negli antipasti, che danno spazio a tipicità quali la Sarda essiccata del Sebino con polenta abbrustolita, ma anche a  salumi locali quali la Ret (il salame De.Co. di Capriolo) e il salame di Montisola, e a formaggi tradizionali come il Silter Camuno e il Selvino di Grotta, serviti con sfiziose confetture e mieli locali. Nel **menu estivo**, dove hanno un posto di rilievo le verdure e gli aromi dell’orto, ecco fra i primi Spaghetti di Gragnano alla carbonara di Lago, Gnocchetti di patate con pesto di fave e trota affumicata, Fusillone con verdure di stagione, pancetta croccante e pecorino. Fra i secondi Filetto di vitello al punto rosa, asparagi e patata schiacciata all’olio del Sebino, Coscia di coniglio disossata e ripiena al forno con polenta bresciana, Filetto di pesce di lago con pomodori secchi e olive nere. Crostatine, **semifreddi,** dolci al cucchiaio concludono in dolcezza il pasto. Ciascun piatto, presentato con cura e raffinatezza, viene **accompagnato dai pregiati Franciacorta** della Cantina Lantieri.

**Vigneti biologici e Degustazioni in cantina**

Tutte da visitare le **cantine** della tenuta, dove vengono organizzate anche degustazioni guidate: nella parte più antica, che risale al Settecento, le bottiglie riposano su alte cataste nella penombra, mentre in quella modernasi svolgono le varie fasi della vinificazione secondo le più avanzate tecnologie. Visitandole, si scopre **come nascono i pregiati** **Franciacorta**, prodotti da **uve** **raccolte manualmente** nei 20 ettari di vigneti (**coltivati in forma biologica)** di proprietà aziendale, che si estendono in parte intorno alla cantina e in parte alle pendici del Monte Alto. Vini che si distinguono per la loro freschezza e mineralità ed esprimono i profumi e la polposità del frutto nella sua integrità. A rappresentarli al meglio è il **Franciacorta Cuvée Brut** **NV** **Lantieri**, che ha conquistato il titolo di **World Champion** nella categoria Classic Brut Non-Vintage Blend al [The Champagne & Sparkling Wine World Championship 2019](https://www.champagnesparklingwwc.co.uk/) (CSWWC), il prestigioso concorso ideato da Tom Stevenson, massimo esperto mondiale di Champagne and Sparkling wines.

**Informazioni**

**Agriturismo Corte Lantieri**

Via Videtti 3, Capriolo (BS)

Tel. 030 7364071

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

[info@cortelantieri.it](mailto:info@cortelantieri.it)

**Ufficio Stampa:** **Agorà di Marina Tagliaferri -** Tel. 0481.62385 - [agora@studio-agora.it](mailto:agora@studio-agora.it) - [www.studio-agora.it](http://www.studio-agora.it)