



*cascina piano*



Dalle colline del Verbano varesino,  
gli autentici vini del Lago Maggiore.

IGT "RONCHI VARESINI" 2005-2015  
10 anni di storia e passione.

"..vorrev mettegh li tucc in spallera  
I nostri scabbi, scialos e baffios,  
quell bell limpied e sodo d'Angera,  
quell de Casten brillant e giusos,  
quij grazios – de la Santa e d'Osnagh  
quell magnifegh de Omaa, de Buragh..."

"...vorrei metterli tutti in mostra  
i nostri vini, generosi e coi baffi,  
quello bello limpido e sodo d'Angera,  
quello di Castano brillante e succoso,  
quelli graziosi della Santa e di Osnago,  
quello magnifico di Omate, di Burago..."



Dal brindisi di Meneghino all'Osteria  
Carlo Porta, Milano, 1815

Fondata nel marzo 2003, l'azienda agricola **cascina piano** si è posta come antesignana della denominazione **"Igt Ronchi Varesini"**.

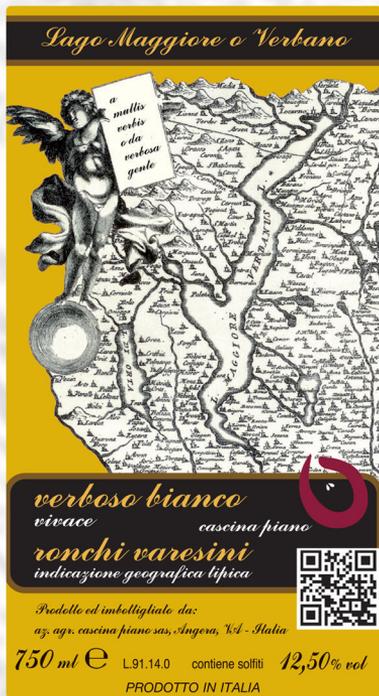
La filosofia aziendale, improntata alla qualità, alla ricerca ed alla sperimentazione, si permea di un radicato legame con il territorio, con la vocazione vitivinicola locale, con l'ambiente, il terreno, il clima e con l'arte e la storia di Angera.

La qualità, i ricchi profumi e i sapori dei vini sono il risultato di un'attenta valorizzazione delle risorse specifiche del territorio angerese, così come il design e l'identità dei prodotti raccontano dei valori storici ed artistici locali. Sin dall'inizio, i vini realizzati dall'azienda hanno dato vita alla linea **"vino, arte e cultura popolare"** per comunicare il proprio profondo senso di appartenenza al contesto locale.



**La qualità diventa Ispirazione.**

**"Vino, arte e cultura popolare."**



## verboso bianco

È un vino bianco ottenuto da uve selezionate Chardonnay, Bussanello, Trebbiano Toscano, ed in piccola parte, Friulano, coltivate sui ronchi di Angera.

Di colore giallo paglierino sprigiona un bouquet di profumi floreali intensi e garbati. Leggermente vivace con carattere “beverino”, è un vino invitante per l’aperitivo ed a tutto pasto.

Si rivela indicato per piatti di pesce sia di lago che di mare e carni bianche. Molto consigliato per aperitivi.

### DESIGN & ARTE E CULTURA LOCALE

Da una cartografia d’epoca del Lago Maggiore o Verbano. Si ravvisa, nella sua configurazione, l’immagine di una gamba d’uomo dal ginocchio leggermente incurvo.

Dalla lettura di una guida edita nel 1870 si evince che il bacino del Verbano fu, un tempo, una grande laguna; l’evaporazione continua di una così vasta superficie d’acqua influisce a ritemperare le asprezze e le arsure del clima. Dalla stessa guida già citata si legge quanto segue: manifesta prova di “mite aere e dolce clima” eppure il fatto che questi lidi e colli, già in passato, erano stati fecondi di fiorenti uliveti; ancora oggi mantengono grosse coltivazioni di vigneti che danno frutto squisito e generoso: i vigneti della Rocca di Angera possono stare a confronto con i più celebri del Piemonte.

Dedicato al Lago Maggiore.

“Verboso Bianco.”

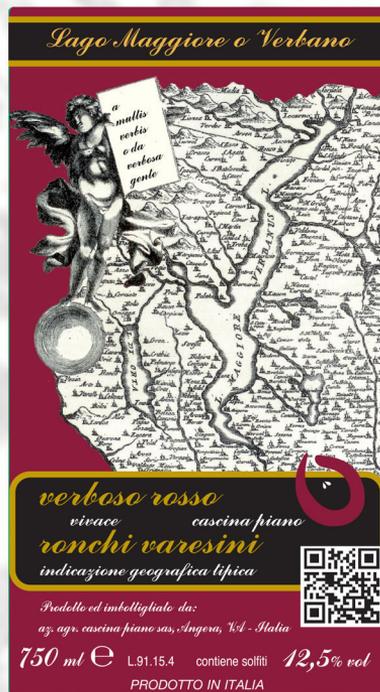
# verboso rosso

E' un vino rosso ottenuto da  
uve Croatina, Uva Rara,  
Merlot, Nebbiolo,  
raccolte sui ronchi di Angera.

E' vivace, di colore rosso rubino  
con fragranti profumi fruttati  
tra cui spuntano i sentori  
della frutta rossa.

Ha un buon corpo,  
è elegante e di pronta beva,  
equilibrato con buona persistenza.

Può essere considerato da tutto pasto.  
Accompagna carni ed  
anche piatti di pesce saporiti  
o cucinati in umido.



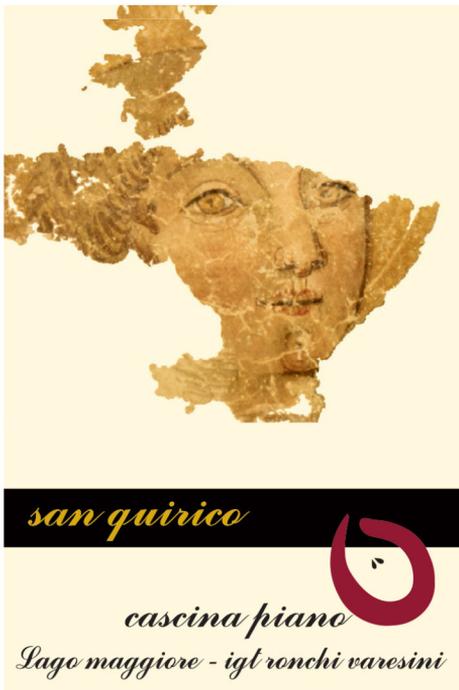
## LE ORIGINI DEL NOME

“A multis verbis o da verbosa gente.”

E' una delle origini etimologiche del nome latino Verbanò.  
Lo si vuol derivato “dai diversi e facili parlari” o dialetti degli  
abitanti del lago, quasi a multis verbis e da verbosa gente.

Dedicato al Lago Maggiore.

“Verboso Rosso.”



## *san quirico*

E' un vino bianco ottenuto da uve selezionate Chardonnay, Trebbiano e Bussanello coltivate sui ronchi di Angera.

Di color giallo paglierino, emana profumi floreali con note di frutti esotici. E' particolarmente fresco, di carattere e di lunga persistenza. Riunisce corpo, equilibrio e giusta acidità.

Indicato per piatti di pesce di lago, in onore dei quali è stato creato, ottimo anche con pesce di mare e carni bianche.

### DESIGN & ARTE E CULTURA LOCALE

Il viso di un ragazzo venne riscoperto in una chiesa in località Capronno. Le ipotesi iniziali indicavano che queste sembianze potessero appartenere al Santo protettore di Angera, San Quirico, ritratto in età giovanile.

### LE ORIGINI DEL NOME

San Quirico è il colle più alto di Angera ed accoglie sulla sua sommità una chiesetta, meta di processioni devozionali.

San Quirico è inoltre il nome del giovane Santo Martire protettore di Angera.

Un nome benaugurante per un vino che unisce tradizione e sperimentazione.

Ispirato al Lago Maggiore.

“Il Bianco da Menù di Lago.”

# sebuino

E' un vino rosso ottenuto da  
uve Croatina, Merlot,  
Barbera, Vespolina.  
raccolte sui ronchi di Angera.

Di color rosso rubino,  
è un'esplosione di profumi  
floreali e fruttati, tra cui spuntano  
quelli di viola, pesca e ciliegia.

Ha un buon corpo,  
è elegante con una  
equilibrata consistenza tannica.

Per le sue caratteristiche,  
può essere considerato  
un vino da tutto pasto.



sebuino

cascina piano

Lago maggiore - igl ronchi varesini

## LE ORIGINI DEL NOME

Vicus Sebuinus è probabilmente il nome celtico di Angera, quando la città era ancora un piccolo centro rurale.

Un'iscrizione dei Vicani Sebuini - gli abitanti del luogo - compare sul piedistallo di un'ara dedicata a Giove e conservata nella Rocca Borromeo.

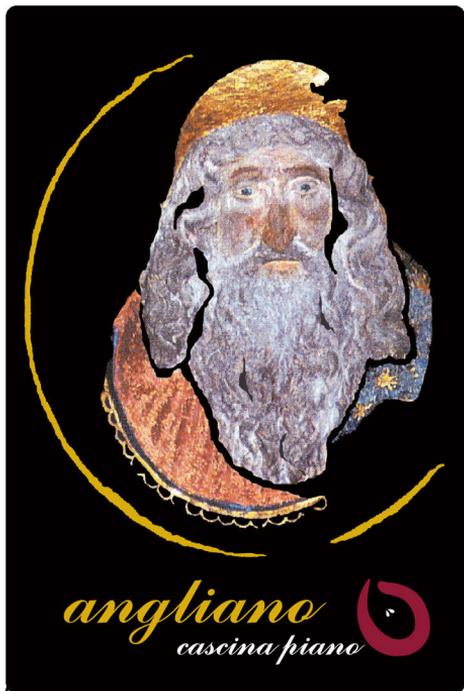
## DESIGN & ARTE E CULTURA LOCALE

L'etichetta esprime il legame con il territorio, ritraendo un affresco della Chiesa di S.Alessandro di Angera.

La mano della contemporaneità rivisita l'affresco in modo artistico così come l'innovazione oggi aiuta a valorizzare la coltura dei vigneti storici.

Profumi e colore dai Ronchi varesini.

“Rosso Sebuino a Tutto Pasto.”



## angliano

E' un vino rosso affinato in barrique ed ottenuto da uve selezionate di Nebbiolo e Croatina raccolte sui ronchi di Angera.

Di color rosso rubino carico, ha un profumo intenso con piacevoli sentori di frutta rossa e spezie che si evolvono con l'affinamento in bottiglia. Il sapore è pieno, elegante e garbatamente corposo.

E' indicato particolarmente per salumi, selvaggina e formaggi a pasta dura.

### DESIGN & ARTE E CULTURA LOCALE

L'austero volto del "Grande Vecchio" dà identità al nostro Angliano.

E' un affresco che si trova nella chiesa parrocchiale di Angera e per la sua austera eleganza è stato scelto per identificare Angliano, uno dei due rossi di punta dell'azienda identificato ed apprezzato per il carattere intenso e strutturato.

### LE ORIGINI DEL NOME

Il termine trae origine da "Anglo Troiano", leggendario fondatore di Angera, da cui derivò il nome della città: Angleria. Essa era divenuta, nel 1300, un importante centro. "Dux Mediolani, Papiæ et Angleriae Comes" sono i titoli che, dalla proclamazione di Gian Galeazzo Visconti a duca di Milano, di Pavia e di Angera, aprirono tutti gli atti di governo dell'epoca e dei futuri principi.

**"I Nebbioli del Lago Maggiore".**  
Angliano. Un equilibrio da Signore.

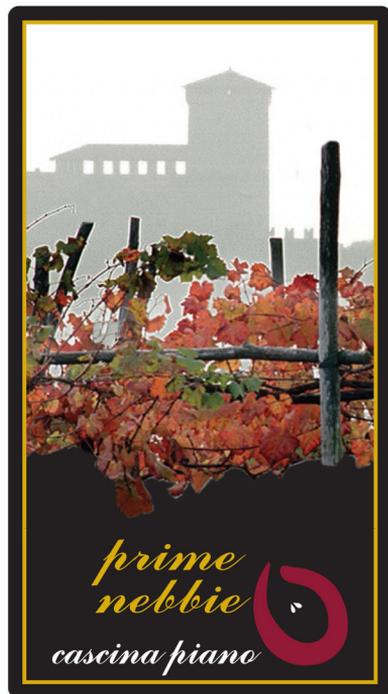
# *primenebbie*

E' un vino rosso affinato in tonneau ed ottenuto da uve selezionate di Nebbiolo raccolte in località "Il Piano" in Angera, in esclusiva per la sua produzione.

Vinificato in purezza, presenta il color rosso granato tipico dei Nebbioli. Ha profumi ricchi e complessi che evolvono con l'affinamento in bottiglia.

Il corpo è raffinato e deve la sua grazia e il grande equilibrio tra struttura ed eleganza a terreno e clima locale.

Permette interessanti abbinamenti con battute di carne cruda. Valorizza ricette di carne rosse ed arrostiti che necessitano di un vino di qualità e raffinato.



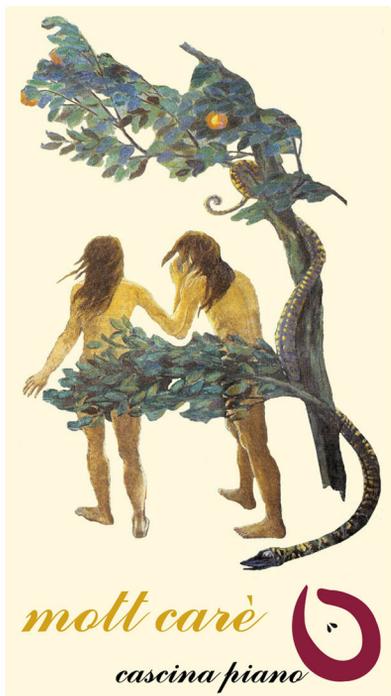
## LE ORIGINI DEL NOME

Nei vari dialetti verbanesi è Nibiò, Nebieu o Nebiol, in ossolano Prunent dall'abbondante presenza di "pruina" sulla buccia degli acini maturi che sembra nebbia. E' l'uva vendemmiata a ottobre inoltrato quando le prime nebbie salgono dal lago e avvolgono i dolci declivi che incorniciano il Lago Maggiore. Un nettare ricavato dalla tardiva maturazione.

## DESIGN & ARTE E CULTURA LOCALE

Al nebbiolo in purezza l'onore di essere vestito del magnifico panorama che si gode dalla sua zona di produzione verso il Lago Maggiore e verso la Rocca d'Angera, in passato residenza dei Visconti, degli Sforza e dei Borromeo. L'immagine è simbolo della identità dell'azienda ed abbinata al rosso di punta di elevata finezza.

**"I Nebbioli del Lago Maggiore".**  
Primenebbie. In Purezza, in riva al Lago.



## *mott carè*

E' un vino bianco dolce ottenuto da uve di Malvasia aromatica intaccate da "Botrytis cinerea" (muffa nobile) e, in parte, appassite.

Giallo paglierino con riflessi dorati. Suadente e complesso, il bouquet spazia dalle note floreali ai frutti canditi, esprimendo poi il contributo complesso e vegetale della muffa nobile.

In bocca è fresco ed equilibrato con un garbato residuo zuccherino.

E' indicato per pasticceria speziata, formaggi erborinati, formaggi a pasta dura o piccanti.

### DESIGN & ARTE E CULTURA LOCALE

L'etichetta ritrae un affresco della chiesa parrocchiale di Angera che raffigura la cacciata di Adamo ed Eva dal Paradiso terrestre.

La tentazione è l'elemento che lega questo particolare vino dolce con il fatto biblico ritratto nell'affresco.

### LE ORIGINI DEL NOME

Mott Carè è denominata una delle colline degradanti verso la località Uppone nel comune di Ranco posta alla periferia nord-est di Angera.

Su questo motto è ubicato il vigneto dove nacque e venne sperimentato l'omonimo vino.

In Riva al Lago.

Sapori e profumi di Nobiltà e Dolcezza.

Il lavoro quotidiano di Cascina Piano si fonda sul parametro della **qualità**.

Gli standard quantitativi e qualitativi di cui si tiene conto sono regolati dal disciplinare "IGT Ronchi Varesini" e dalla volontà di un miglioramento di questi ultimi, al fine di garantire un sempre più elevato livello di prodotto.

Sia nel vigneto sia in cantina, l'azienda si avvale della consulenza di agronomi e di enologi di provata esperienza che guidano l'utilizzo di nuove tecniche produttive, di coltivazione e vinificazione.

La qualità perseguita ambiziosamente è sintesi di **territorio, ricerca, innovazione, sviluppo**.

La direzione intrapresa punta da una parte alla **valorizzazione di vitigni autoctoni**, riproponendo sia varietà legate al territorio ed all'area geografica di appartenenza - quali il Nebbiolo - che anche in parte abbandonate; dall'altra, cascina piano punta alla **selezione di nuove varietà** da inserire tra i vitigni previsti dalla IGT Ronchi Varesini".

L'azienda si concentra, per la propria **crescita** sulle colline di Angera e dei suoi dintorni vocati alla vitivinicoltura. Con l'ampliamento delle aree vitate, la linea dei vini bianchi verrà sviluppata mentre sono previsti alcuni "Cru" qualitativi per i vini rossi.

**La Mission Cascina Piano.**

**"La qualità diventa Ispirazione."**

azienda agricola  
cascina piano s.a.s.  
via valcastellana  
21021 angera (VA)  
lago maggiore  
Italy

tel. +39.0331.930928

[www.cascinapiano.it](http://www.cascinapiano.it)  
[info@cascinapiano.it](mailto:info@cascinapiano.it)

[www.facebook.com  
/cascinapiano](https://www.facebook.com/cascinapiano)



● **angera**  
lago maggiore



IGT "RONCHI VARESINI" 2005-2015

10 anni di storia e passione.