



sanmichele

Il Monte Netto è una vera e propria isola enologica che emerge dalla pianura a sud di Brescia.

Unico il terreno, peculiare il microclima e soprattutto un vigneto appartato come pochi altri.

I vini che volevamo produrre dovevano rappresentare questo territorio particolare, ma anche lo stile della nostra famiglia.

Abbiamo raccolto la sfida e iniziato a lavorare su tutte le variabili, anche affrontando quelle meno usuali per il territorio di Capriano del Colle, come la surmaturazione, la vinificazione in rosa, l'appassimento, la *Botrytis Cinerea*, il metodo classico, la conversione al biologico, giusto per citarne alcune.

Questo ha significato investire in vigneti e tecnologie ma principalmente in persone, per creare armonia tra tutti gli aspetti dell'azienda ed essere molto più che un produttore di "vino buono".

Oggi siamo orgogliosi della nostra gamma, di come riesca a descrivere l'idea di vino che da sempre perseguiamo, felici di poterla condividere con voi.

Mario ed Elena Danesi



Monte Netto is a real enological island that emerges from the plain south of Brescia.

The soil is unique, the microclimate is peculiar and above all a secluded vineyard like few others.

The wines we wanted to produce had to represent this particular terroir, but also the style of our family.

We took up the challenge and started working on all the variables, also by facing the less usual ones for the Capriano del Colle area, such as over-ripening, rosé vinification, drying, *Botrytis Cinerea*, the traditional method, conversion to organic, just to name a few.

This has meant investing in vineyards and technologies but mainly in people, to create harmony between all aspects of the winery, trying to be much more than a producer of "good wine".

Today we are proud of our range, of how it manages to describe the idea of wine that we have always pursued and we are happy to be able to share it with you.

Mario and Elena Danesi



NETTO

NOTE DI RINASCITA

Denominazione: Capriano del Colle DOC Bianco

Regione: Lombardia

Caratteristiche: Seducente, con toni delicati e fragranti, note di frutta gialla e una piacevole bevibilità. Esso esprime la sintesi tra eleganza e semplicità che chiediamo ai nostri vini.

Vitigno: Turbiana

Vinificazione: Pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni in vasche di acciaio. Affinamento in vasche di cemento.

Gastronomia: Finger food, pesce, piatti speziati

Temperatura di servizio: 8° - 10° C

Denomination: Capriano del Colle DOC Bianco

Region: Lombardy, Italy

Characteristics: Charming, with subtle and fragrant tones, yellow fruit notes and pleasant taste. It expresses the equilibrium between the elegance and the simplicity we required to our wines.

Variety of grapes: Turbiana

Vinification: Soft pressing. Fermentation at controlled temperature for 15 days in steel tanks. Refinement in cement tanks

Gastronomy: Finger food, fish, spicy food.

Serving temperature: 8° - 10° C



VINO BIOLOGICO



Un mattino di tarda primavera, fresco e trasparente, che annuncia il piacevole calore che, da lì a poco, arriverà con l'alzarsi del sole, portando con sé una sensazione di rinascita.

Vino nato per fuggire le complicazioni, racconta la promessa di una bella storia.

A morning of late spring, crisp and clear, whispers the promise of gentle warmth soon to come, as the sun rises, bringing with it a sense of renewal.

Wine, crafted to escape complications, that spins tales of enchanting narratives yet to unfold.

CARME

LEGGEREZZA DEI PICCOLI MOMENTI



Denominazione: Capriano del Colle DOC Rosso

Regione: Lombardia

Caratteristiche: Abbiamo chiamato "Carme" questo vino per sottolineare il suo stile, armonico e lineare, di frutta matura e fiori estivi, morbido e accattivante senza scendere a compromessi con la personalità.

Vitigno: Marzemino, Merlot, Sangiovese.

Vinificazione: Fermentazione a temperatura controllata con macerazione delle uve per circa 15 giorni in vasche di acciaio. Affinamento in vasche di cemento.

Gastronomia: Grigliate di carne, salumi, zuppe di pesce

Temperatura di servizio: 16° - 18° C

Denomination: Capriano del Colle DOC Rosso

Region: Lombardy, Italy

Characteristics: We called this wine "Carme" in order to underline its harmonic and linear style, characterized by ripe fruit and summer flower notes. It is both smooth and engaging, without any lack of personality.

Variety of grapes: Marzemino, Merlot, Sangiovese.

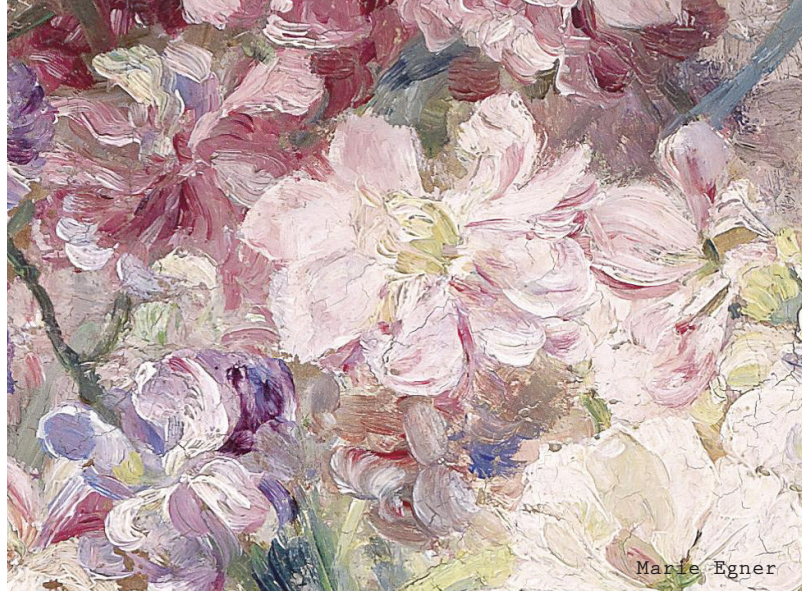
Vinification: Fermentation at controlled temperature with maceration of the grapes for about 15 days in steel tanks. Refinement in cement tanks

Gastronomy: Mushrooms, grilled meat.

Serving temperature: 16° - 18° C



VINO BIOLOGICO



Una cena con gli amici di una vita, tra risate e ricordi, come se il tempo non fosse mai passato. La felicità leggera e impagabile dei piccoli momenti.

Tutto il senso del territorio in un vino articolato e magicamente scorrevole, nato per il piacere di condividere.

A dinner with lifelong friends, amidst laughter and reminiscences, as if time had never passed. The priceless, weightless joy of fleeting moments.

All the essence of our terroir in a wine, intricate yet magically smooth, born for the pleasure of sharing.

EQUILIBRISTA

ILLOGICA ALLEGRIA

Denominazione: Vino Rosato

Regione: Lombardia

Vitigno: Uve a bacca rossa

Vinificazione: dopo la diraspatura, pressatura soffice a contatto con le bucce per l'estrazione del colore, decantazione del mosto e fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio.

Gastronomia: Pizza con pomodoro, Fajitas, Ramen, Pollo Tandoori - tutta la cucina di grandi sapori ma disimpegnata.

Temperatura di servizio: 10° - 12° C

Denomination: Vino Rosato

Region: Lombardy, Italy

Variety of grapes: Red grapes

Vinification: after destemming, soft pressing in contact with the peels for the extraction of color, decantation of the must and fermentation at controlled temperature in steel tanks.

Gastronomy: Pizza with tomato, Fajitas, Ramen, Chicken Tandoori - all the cuisine of great flavors but disengaged.

Serving temperature: 10° - 12° C



VINO BIOLOGICO



Umberto Boccioni

Ecco l'illogica allegria, quella che si incontra in un momento di pace nato per un motivo apparentemente consueto. Un evento inaspettato, da accogliere con spontaneità.

Equilibrista è un bagliore rosa, che parla di tranquillità e stare bene.

**È come se improvvisamente
Mi fossi preso il diritto
Di vivere il presente
G. Gaber**

Here's the illogical joy, the one found in a moment of peace born for an apparently usual reason. An unexpected event, to be embraced spontaneously.

Equilibrista is a pink glow, that speaks of tranquility and well-being.



MARZEMINO

SENTIRSI AL SICURO

Denominazione: Capriano del Colle DOC Marzemino

Regione: Lombardia

Caratteristiche: Perfetto esempio dello stile San Michele, dove la ricchezza di frutto, il dinamismo e la pulizia sono tutte qualità al servizio di una inconfondibile e accattivante leggerezza.

Vitigno: Marzemino

Vinificazione: Fermentazione a temperatura controllata con macerazione delle uve per circa 10 giorni in vasche di acciaio. Affinamento in vasche di cemento.

Gastronomia: Salumi, tartare di carne, pesce con salse.

Temperatura di servizio: 16° - 18° C

Denomination: Capriano del Colle DOC Marzemino

Region: Lombardy, Italy

Characteristics: A perfect example of San Michele's style, where fruitiness, dynamism and cleanliness are qualities working for an unmistakable and charming lightness.

Variety of grapes: Marzemino

Vinification: Fermentation at controlled temperature with maceration of the grapes for about 10 days in steel tanks. Refinement in cement tanks.

Gastronomy: Great salami, tartare, stuffed fish, pasta.

Serving temperature: 16° - 18° C



VINO BIOLOGICO



Il rifugio dopo una faticosa camminata, l'approdo dopo una traversata difficile, un abbraccio dopo un lungo viaggio. Sentirsi al sicuro.

L'anima del Marzemino: rassicurante, completo, immediato e sempre diverso.

The alpine refuge after a weary trek, the haven after a challenging voyage, a warm cuddle after a long journey. Feeling safe.

The soul of Marzemino: reassuring, whole, immediate and ever-changing.

NUBES

NON MANCA NULLA

Denominazione: Montenetto di Brescia IGT Merlot

Regione: Lombardia

Caratteristiche: Merlot in purezza, rigoroso e definito nei profumi, ove il frutto è ravvivato da una punta di spezie. Sinuoso ed espressivo al palato, è facile da apprezzare per comprenderne la grande profondità.

Vitigno: Merlot

Vinificazione: Fermentazione a temperatura controllata con macerazione delle uve per circa 15 giorni in vasche di acciaio. Affinamento in vasche di cemento.

Gastronomia: Carni rosse, paste ripiene, sughi di carne

Temperatura di servizio: 16° - 18° C

Denomination: Montenetto di Brescia IGT Merlot

Region: Lombardy, Italy

Characteristics: Pure Merlot grapes, with rigorous and clear perfumes. At the nose, the fruit is rekindled by a note of spices. Thanks to its smooth and expressive taste, it is easy to appreciate and comprehend its great intensity.

Variety of grapes: Merlot

Vinification: Fermentation at controlled temperature with maceration of the grapes for about 15 days in steel tanks. Refinement in cement tanks.

Gastronomy: Stuffed pasta, cooked meat.

Serving temperature: 16° - 18° C



Un lago dall'alto, al tramonto, leggera bruma, silenzio intorno, la sensazione che l'intero universo si stia riposando con te. Adesso non manca nulla.

Un sorso completo, rilassato e pieno, con punte speziate e rotondità di frutto.

A lake from above, at sunset, a gentle haze, silence all around, the feeling that the entire universe is resting with you. Now nothing is lacking.

A sip complete, relaxed, and full, with spicy peaks and rounded fruitiness.



VINO BIOLOGICO

BELVEDERE

INIZIO DELLA SCOPERTA

Denominazione: Vino Spumante di Qualità Extra Brut

Regione: Lombardia

Caratteristiche: Profumi luminosi, nitidi e penetranti, ma misurati, tra zafferano, vaniglia e frutti estivi, la bolla è croccante, viva, mentre l'acidità agrumata accompagna la pienezza del sorso, fino ad un finale dolce e sfumato, per una sensazione di grande finezza.

Vitigno: Chardonnay e Turbiana

Vinificazione: Pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni in vasche d'acciaio. Ri-fermentazione in bottiglia per 24 mesi sui lieviti. Per la rifermentazione e il dosaggio non vengono utilizzati zuccheri esogeni ma solo mosto.

Gastronomia: Crostacei, carni bianche, piatti allo zafferano

Temperatura di servizio: 6° - 8° C

Denomination: Vino Spumante di Qualità Extra Brut

Region: Lombardy, Italy

Characteristics: Bright, clear and penetrating aromas, but measured, between saffron, vanilla and summer fruits, the bubble is crisp, lively, while the citrus acidity accompanies the fullness of the sip, up to a sweet and nuanced finish, for a feeling of great finesse.

Variety of grapes: Chardonnay and Turbiana

Vinification: Soft pressing. Fermentation at controlled temperature for 15 days in steel tanks.

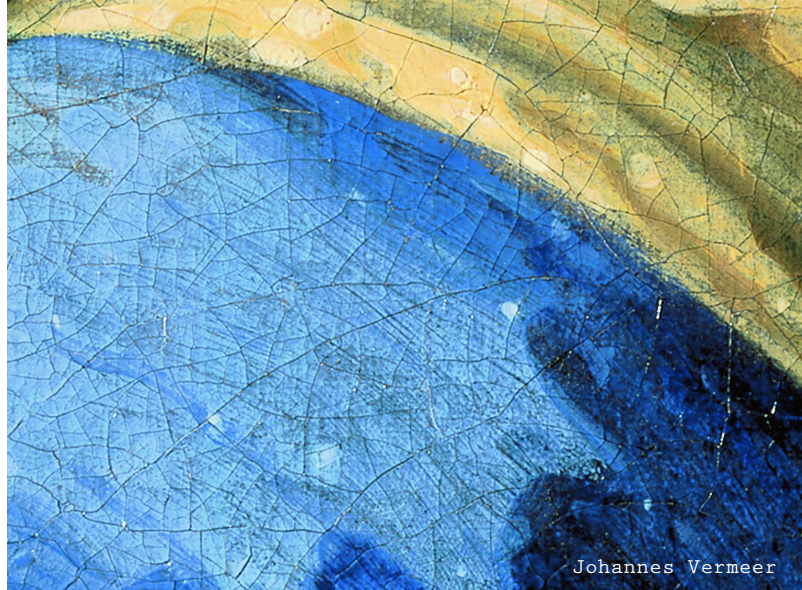
Refermentation in bottle for 24 months on the lees. For the refermentation and dosage are not used sugars exogenous but only must.

Gastronomy: Crustaceans, white meat, saffron dishes

Serving temperature: 6°- 8° C



VINO BIOLOGICO



Johannes Vermeer

La mattina in cui si parte per un viaggio: aspettative, entusiasmo, piccoli timori, ma, soprattutto, un'energia inaspettata. La magia dell'inizio e della scoperta.

Tra morbidezze nascoste e vibrante energia, un extra brut che ci prende per mano sulla strada del gusto.

The morning of departure, a journey unfolds: expectations, enthusiasm, slight fears, yet above all, an unexpected surge of energy. The magic of beginnings and discovery.

Amidst hidden softness and vibrant energy, an extra brut takes us by the hand on the road to taste.

OTTEN⁶

LA RICCHEZZA

Denominazione: Capriano del Colle DOC Bianco Superiore

Regione: Lombardia

Annata: 2022

Gradazione: 12,5% vol.

Vitigno: Turbiana 100%

Vinificazione: Un'annata dal clima equilibrato che ci ha portato a vendemmiare le uve bottrizzate il 24 di ottobre. Pressatura e fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 15 giorni. Dopo la vinificazione, questo vino è stato aggiunto ad una selezione di Turbiana della stessa annata, ottenuta con pressatura soffice entro 4 ore dalla raccolta e fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni. L'affinamento è stato di un anno in vasche di cemento e di due anni in bottiglia.

Gastronomia: Carni bianche in terrina o aspic, crostacei, paste ripiene, grandi formaggi d'alpeggio.

Temperatura di servizio: 10°- 12° C

Denomination: Capriano del Colle DOC Bianco Superiore

Region: Lombardy, Italy

Vintage: 2020

Alcohol content: 12.5% vol.

Variety of grapes: Turbiana 100%

Vinification: A vintage born in an ideal climate for ripening, which led us to harvest the botrytized grapes on October 24st. Following the pressing, a controlled-temperature fermentation in stainless steel lasted 15 days. After vinification, this wine was blended with a selection of Turbiana of the same vintage—obtained by gentle pressing within 4 hours of harvesting and fermentation at a controlled temperature for 15 days. The aging process lasted one year in cement tanks and two years in bottle.

Gastronomy: White meats in terrine or aspic, shellfish, stuffed pasta, mountain cheese.

Serving temperature: 10°- 12° C



VINO BIOLOGICO



Come con Otten:4, un'annata calda e asciutta ha fatto bruciare le tappe alla maturazione; però la Botrytis cinerea, come spesso accade, è stata imprevedibile, regalandoci nuove sfaccettature. Naso denso, compatto ma elegante, dal fiero portamento; di pesca e ananas, con note iodate e salmastre. Sorso polposo, sereno, teso ma senza forzature, che sa di frutta tropicale e macchia mediterranea, scintillio metallico e persistenza minerale infinita.

As with Otten:4, a warm and dry vintage accelerated the pace of ripening; yet Botrytis cinerea, as so often happens, proved unpredictable, gifting us unexpected nuances.

The nose is dense and compact, yet elegant, with a proud bearing: peach and pineapple, laced with iodised, saline notes.

On the palate it is fleshy and serene, taut but never forced, evoking tropical fruit and Mediterranean scrub, a metallic shimmer and a lingering mineral persistence.

1884

DIMENSIONE NUOVA

Denominazione: Capriano del Colle DOC Rosso Riserva

Regione: Lombardia

Caratteristiche: Polposo, denso, naso dal frutto intatto, con note di caffè e vaniglia. La bocca è piena, setosa, dinamica e chiude con una vena balsamica.

Vitigno: Merlot, Marzemino, Sangiovese

Vinificazione: Fermentazione a temperatura controllata con macerazione delle uve per circa 20 giorni in vasche di acciaio ed élevage in tonneau di rovere francese per 12 mesi. Ulteriore affinamento per 12 mesi in bottiglia.

Gastronomia: Carni rosse, arrostiti, grandi formaggi.

Temperatura di servizio: 16° - 18° C

Denomination: Capriano del Colle DOC Rosso Riserva

Region: Lombardy, Italy

Characteristics: Pulpy, dense, nose with intact fruit, with notes of coffee and vanilla. The mouth is full, silky, dynamic and closes with a balsamic vein.

Variety of grapes: Merlot, Marzemino, Sangiovese

Vinification: Fermentation at controlled temperature with maceration of the grapes for about 20 days in steel tanks and élevage in French oak tonneau for 12 months. 12 months of bottle refinement.

Gastronomy: Red meat, game, great cheeses.

Serving temperature: 16° - 18° C



VINO BIOLOGICO



Un treno notturno, piccole luci di umanità scorrono dai finestrini, il rumore è rassicurante, la sensazione di essere contemporaneamente fermi e in movimento ci appaga. Una dimensione nuova.

Espressione massima del territorio, riesce a toccare registri aromatici inconsueti senza mai perdere di agilità

A night train, small lights of humanity flicker past the windows, the sound is reassuring, the sensation of being simultaneously still and in motion satisfies us. A new dimension.

The ultimate expression of the terroir, it manages to touch unusual aromatic registers without ever losing agility.



M

APPAGAMENTO VITALE

Denominazione: Vino Rosso Dolce

Regione: Lombardia

Annata: S.A. (riserva perpetua)

Caratteristiche: Decisione e definizione, frutto e agrumi, acidità croccante, tannini giovani ma bilanciati dalla dolcezza.

Vitigno: Marzemino

Vinificazione: Appassimento in cassette per 4 mesi. Fermentazione a temperatura controllata con macerazione delle uve per circa 20 giorni in vasche di acciaio, élevage in tonneau e barrique di rovere per 6 mesi. Successivo travaso nella riserva perpetua, contestuale al nuovo imbottigliamento.

Abbinamenti gastronomici: Da provare con piatti a tendenza dolce/agrodolce e di buona struttura, sorprendente con il pesce dove esalta la parte iodata.

Temperatura di servizio: 14° - 16° C

Denomination: Sweet Red Wine

Region: Lombardy

Vintage: S.A. (perpetual reserve)

Characteristics: Assertive and well-defined, with fruit and citrus notes, crisp acidity, and young tannins balanced by sweetness.

Grape Variety: Marzemino

Vinification: The grapes are dried in crates for 4 months. Fermentation at a controlled temperature with about 20 days' maceration in steel tanks, followed by six months of élevage in oak tonneaux and barriques. Then the wine is transferred to the perpetual reserve, concurrent with the new bottling.

Food Pairings: Excellent with dishes that lean toward sweet/sweet-and-sour profiles and have good structure; surprisingly suitable with fish, where it enhances the briny component.

Serving temperature: 14° - 16° C



Suggella quell'istante in cui il gusto dolce diventa l'unico esito possibile, una conquista della mente e dei sensi che trova nella dolcezza la sua forma più alta di appagamento. Non si tratta di una passiva contemplazione, ma di una serenità attiva che evolve sorso dopo sorso.

It seals that moment in which the sweet taste becomes the only possible outcome, a triumph of mind and senses that finds its highest form of fulfillment in sweetness. It is not about passive contemplation, but rather an active serenity that evolves with each sip.



La cantina / The cellar



Cascina San Michele

LE GUIDE DICONO

2 bicchieri - Gambero Rosso 2025
Vino Slow Best Buy - Slow Wine 2025
90 punti - Veronelli 2025
Premio Qualità Prezzo Berebene
- Gambero Rosso 2025
Carme 2022

92 punti - Doctor Wine 2026
92 punti - Veronelli 2026
Red - Winehunter award 2025
4 grappoli - Bibenda 2026
4 rose camune - Vinipius AIS 2026
1884 Riserva 2020

94 punti - Doctor Wine 2026
Gold - The Winehunter award 2025
4 grappoli - Bibenda 2026
Foglia Oro - Guida BIO 2026
Otten:6 2022

2 bicchieri - Gambero Rosso 2025
Foglia Oro - Guida BIO 2025
Gold - The Winehunter award 2025
93 punti - Doctor Wine 2025
4 grappoli - Bibenda 2025
Otten:5 2020

90 punti - Veronelli 2025
Marzemino 2024

Red - Winehunter award 2025
91 punti - Doctor Wine 2026
2 bicchieri rossi - Gambero Rosso 2025
4 grappoli - Bibenda 2026
5 Foglie - Guida BIO 2026
M S.A.

4 grappoli - Bibenda 2026
5 foglie - Guida BIO 2026
Belvedere Brut

5 foglie - Guida BIO 2024
The WineHunter Award Rosso - 2023
Equilibrista 2022

4 foglie - Guida BIO 2025
2 bicchieri - Gambero Rosso 2025
Netto 2023

Premio Qualità Prezzo Berebene
- Gambero Rosso 2025
Carme 2023

I VIGNETI

CAPRIANO
DEL COLLE



