



L'azienda Prime Alture Wine Resort, nasce sulle prime colline "Altare" di Casteggio, dalla passione di Roberto Lechiancole proprietario e anima di questo ambizioso progetto. L'idea di unire il vino all'accoglienza, ha portato alla realizzazione di un'azienda vitivinicola "Wine" e di una struttura ricettiva di alta qualità "Resort", in cui ogni dettaglio è importante per offrire la migliore qualità possibile.

Arrivato casualmente a Casteggio, dopo aver cercato emozioni nei luoghi di origine della sua famiglia, divisa tra Toscana e Puglia e per non allontanarsi troppo dai suoi affetti e dalle pure origini milanesi della moglie, rimane estasiato dal panorama che si può apprezzare dalla "Vecchia Cascina Campone", oggi Prime Altare.

Da subito l'idea di produrre vino, in azienda c'era un vecchio vigneto di Pinot Nero, ed è proprio da lì che parte questa sfida. Inizialmente vengono prodotte poche bottiglie per gli amici e per capire la qualità dell'uva.

Il Pinot Nero, è il primo vino prodotto in azienda, ed è anche la varietà di riferimento, che rappresenta uno dei simboli dell'enologia mondiale, la Borgogna, ma anche la Champagne, e da qui nasce l'idea di produrre uno spumante Metodo Classico "Io per Te", esclusivamente con Pinot Nero.

I sentimenti guidano invece la scelta di produrre il Merlot, il vino preferito dalla moglie, "L'altra metà del cuore" appunto, pensato per piacere, è meno enigmatico del Pinot Nero e conquista chiunque al primo assaggio.

"ilbianco", da Moscato e Chardonnay è un vino rivoluzionario pronto a stupire già dal confezionamento, scelto per conservare al meglio la grande aromaticità e mantenere le qualità che hanno accompagnato la sua creazione.

Un altro vino innovativo "ilrosso" da Barbera 60% e Croatina 40% è un vino in cui le caratteristiche dei due vitigni si uniscono in perfetto equilibrio nel bicchiere, il colore viola intenso e l'aroma fruttato sono supportati da una buona acidità che conferisce freschezza e bevibilità accompagnata da un grado alcolico contenuto rendono questo vino ottimo per svariati abbinamenti.

Prime Altare, ha oggi un'estensione di 8 ettari ad un'altitudine di 250m s.l.m. e produce 40.000 bottiglie. La cantina di nuova costruzione, è stata pensata per poter vinificare le uve proteggendo le qualità distintive che con impegno si ottengono in vigneto.

La raccolta manuale in cassetta, la pigiatura tempestiva e la protezione dall'ossigeno in ogni fase dalla raccolta all'imbottigliamento sono gli elementi

più importanti per rispettare la materia prima. La bevibilità e la riconoscibilità dei vitigni che li generano sono i caratteri distintivi dei nostri vini.

L'attenzione per i dettagli, fa la differenza anche nel confezionamento, che valorizza il prodotto rendendolo distinguibile e identificabile.

I vini di Prime Ature sono stati premiati dalle più note guide del vino e sono presenti in carta nei migliori ristoranti stellati di Milano (sono nostri clienti Sadler, Trussardi alla Scala, Tano, Pont de Fer.... ect)

Il Resort offre sei suite, un'accogliente SPA con sauna e bagno turco ed una fantastica piscina con acqua salata che domina i vigneti circostanti. Il bosco aziendale è dedicato ad attività all'aperto, "risveglio nel bosco" e per i più piccoli "merende nel bosco".

Qualsiasi ospite a Prime Ature è il nostro ospite più importante e potrà personalizzare il suo soggiorno come preferisce.

Abbiamo molti servizi su richiesta per rendere emozionante ed indimenticabile la vostra permanenza.

Il servizio limousine e parecchie visite giornaliere per conoscere il territorio, per fare shopping nelle migliori boutiques di Milano oppure per una romantica visita a Portofino.

L'area degustazione, con vista sulla barricaia e sulla cantina, offre uno spazio creato per il piacere dei sensi, dove poter sperimentare i migliori vini imparando a riconoscere i colori, i profumi e i sapori. Un'esperienza che potrà essere diversa ogni giorno, disegnata sulle specifiche esigenze del cliente.

Il ristorante, aperto anche a chi non soggiorna nel Resort, funziona a chilometro zero, in cucina infatti si utilizzano solo prodotti dell'orto nel pieno rispetto della stagionalità, secondo un menù giornaliero che tiene conto anche di regimi alimentari particolari, intolleranze ed allergie proponendo anche piatti vegetariani.

Ogni settimana propone un'*apericena* il venerdì sera, ed è aperto a pranzo sia il sabato che la domenica, mentre per gli eventi privati il menù è personalizzato.

L'obiettivo di Prime Ature è di comunicare il territorio attraverso l'ospitalità e vivendo le emozioni nel luogo d'origine.