San Michele, la cantina che rilancia la DOC Capriano del Colle

Calici identitari, aperitivi tra i filari e una nuova sfida in Franciacorta: il progetto della famiglia Danesi affianca alla produzione di vino anche una proposta di accoglienza in Cascina e prepara il debutto di Casa Danesi

Negli ultimi anni, accanto ai territori del vino più blasonati, stanno conquistando attenzione anche denominazioni meno conosciute ma ormai solide, sostenute da un lavoro pluridecennale e da una forte identità. Tra queste c'è la **DOC Capriano del Colle**, in provincia di Brescia. La produzione complessiva si attesta intorno alle 300-350 mila bottiglie l'anno, di cui circa 60-70 mila portano la firma della **Cantina San Michele**.

I vigneti di Cantina San Michele (Foto © Ufficio stampa).

Dagli anni Ottanta a oggi, il percorso della famiglia Danesi

Più generazioni, decenni di lavoro e un percorso in continua evoluzione, iniziato negli anni Ottanta e sempre più orientato alla ricerca di una maggiore qualità del prodotto finale. Oggi San Michele è una cantina che intreccia la valorizzazione del territorio e dei suoi vitigni autoctoni con tecniche all'avanguardia e sperimentazioni in vigna e in cantina, pensate per offrire una gamma di referenze equilibrate e identitarie.

Netto e Marzemino, i vini d'ingresso della cantina

Già i vini d'ingresso della cantina parlano con uno stile chiaro, rappresentativo e curato

Il bianco base è il **Netto**, un chiaro omaggio all'omonimo Monte della zona. Un ottimo rapporto qualità-prezzo per un Turbiana 90% (Chardonnay e Pinot Bianco a definire l'assemblaggio) che fa prima acciaio poi cemento. Delicato al naso, è semplice ed elegante, una beva piacevole che termina in un finale salino lungo.

Sulla scia della valorizzazione dei vitigni locali, un **Capriano del Colle Doc Marzemino** in purezza è il rosso complementare della proposta iniziale di San Michele. Una bella ricchezza di frutto al naso porta a un assaggio ben equilibrato: il vino fa sentire i suoi 12,5 gradi avvolgendo la

bocca, ma li compensa con quella salinità sempre presente nel territorio di San Michele.

Il Netto e il Capriano del Colle Doc Marzemino (Foto © Ufficio stampa).

Otten e 1884, quando affinamento e territorio alzano il livello

L’asticella si alza con l’**Otten** e la **Riserva 1884**.

Il primo, un **Capriano del Colle DOC Bianco Superiore**, Turbiana in purezza, indissolubilmente legato al bianco base anche nel nome, prende vita da uve in parte interessate dalla muffa nobile, che ne concentra aromi, materia e complessità. Due vendemmie, una regolare e una tardiva, le vinificazioni separate in acciaio, poi l’assemblaggio e l’affinamento in cemento e almeno altri dodici mesi in bottiglia regalano un vino davvero interessante. Fiori e spezie delineano al naso il profilo di un bianco evoluto, che tuttavia mantiene ancora una buona freschezza e salinità in bocca.

Otten e la Riserva 1884 (Foto © Ufficio stampa).

Anche il **Rosso Riserva** merita una menzione. 50% Marzemino, 40% Merlot e 10% Sangiovese, il 1884 Rosso Riserva Capriano del Colle DOC impiega 5 anni dal momento della raccolta a quello della vendita (e nonostante questo ha un prezzo assolutamente abbordabile, 22 euro in cantina).

Le uve, raccolte e vinificate all'inizio separatamente, affrontano poi un percorso di affinamento lungo e articolato, che tra acciaio, cemento, tonneau e bottiglia arriva complessivamente a circa cinque anni prima dell'uscita sul mercato. Un tempo disteso, che permette al vino di trovare equilibrio tra polposità del frutto, morbidezza e pienezza del sorso. La chiusura è balsamica e, anche qui, non manca quella vena salina capace di bilanciare la naturale calda generosità della Riserva.

Una Riserva moderna, nel gusto ma non solo. Nasceva infatti come un 50% Merlot, 40% Marzemino e 10% Sangiovese: le percentuali sono state invertite proprio per la volontà di valorizzare di più il territorio rispetto ai vitigni internazionali. Un'ulteriore evoluzione è in cantiere: nel rispetto del disciplinare San Michele introdurrà una percentuale di Barbera, limitando il Merlot, per una Riserva più identitaria e strutturata.

Equilibrista, il rosato della vecchia vigna Cirillo

Anche i **rosati** trovano spazio nell'offerta di San Michele. Figlio delle uve a bacca rossa della vigna vecchia Cirillo, a poche centinaia di metri dalla cantina (il nome si deve al viticoltore che

circa 60 anni fa piantò le viti), il rosa della cantina bresciana è l'**Equilibrista**. Appena 1.500 bottiglie, una beva piacevolissima, ma capace di accompagnare un pranzo d'estate.

Equilibrista – Vino Rosato (Foto © Ufficio stampa).

Cascina San Michele, tra degustazioni e aperitivi in vigna

Il rosato è anche il vino di San Michele più consumato alla Cascina.

L'azienda guidata da **Mario ed Elena Danesi** ha ampliato la propria proposta di accoglienza: i vini sono al centro, ma affiancati da una bella attività alla **Cascina San Michele**, poco distante.

Qui è possibile organizzare eventi privati, in uno spazio curato e ben arredato all'aperto circondato dai vigneti. La domenica sera appuntamento fisso: **aperitivo in vigna**, con i vini di San Michele, drink con **Belvedere**, la bolla Extra Brut della cantina, e tanti assaggi di prodotti esclusivamente locali selezionati per fare rete e valorizzare l'offerta del territorio.

L’esterno di Cascina San Michele (Foto © Ufficio stampa).

Qui, con 100 coperti circa disponibili, si arriva quasi al 90% di capienza ogni fine settimana! Per una gita fuori porta lombarda, è l’ideale, specie per gli amanti della calma, del relax e di una bevuta di qualità in compagnia!

Iniziative come queste, le visite in cantina con degustazione e la volontà di fare rete per spingere una Doc e un territorio che meritano di crescere, fanno di San Michele un bellissimo esempio di realtà lungimirante e capace. Realtà che peraltro lavora 100% in Bio – «*è un impegno importante, vogliamo dare il massimo per chi sceglie i nostri vini*», chiosa Mario.

Mario ed Elena Danesi tra le loro vigne (Foto © Ufficio stampa).

Casa Danesi, il nuovo progetto della famiglia in Franciacorta

E se il presente di San Michele racconta già una realtà in movimento, il futuro sembra voler allargare ancora il campo. Da settembre, infatti, Mario ed Elena Danesi apriranno un nuovo capitolo in Franciacorta con **Casa Danesi**, progetto di cui per ora vale la pena dire poco, quasi nulla: giusto il tempo di segnare il nome, lasciare accesa la curiosità e rimandare il resto al prossimo “spumeggiante” racconto.

CANTINA SAN MICHELE
Via Parrocchia 57, Capriano del Colle (BS)
www.sanmichelevini.it

Data di creazione
23/07/2026
Autore
marco-digiovanni