

FRANCIACORTA DOCC

L'affinamento sui lieviti lungo 28 mesi ne caratterizza la profondità olfattiva, elevando la qualità del suo profilo sensoriale

100% chardonnay 12% vol. 4,8 g/l 6,5 g/l 2,95

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

TERRENO

Terreno di natura morenica originatosi grazie ai depositi trasportati dai ghiacciai. Terreno a medio impasto con una presenza equilibrata di sabbia e limo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e cordone speronato

FORMA DI ALLEVAMENTO

A spalliera

RESA Q/HA

90-100 q/ha

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

Paglierino con riflessi dorati

PROFUMO

Fresco, deciso e speziato, ricco in fragranza di lieviti

GUSTO

Ben equilibrato e strutturato, con buona sapidità e freschezza

PERLAGE

Spuma abbondante, perlage fine e persistente

CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

VENDEMMIA

Raccolta delle uve da metà del mese di agosto, e alle prime ore dell'alba. La prima selezione delle uve avviene in campo, dove vengono raccolti solo i grappoli migliori in cassette da 18 kg al massimo, per evitare che il peso dell'uva rompa gli acini.

La seconda selezione delle uve avviene in cantina, seguita da una pressatura pneumatica soffice.

FERMENTAZIONE

La fermentazione si svolge a basse temperature esaltando al meglio le caratteristiche delle uve.

AFFINAMENTO

L'affinamento prima del tiraggio si svolge in botti d'acciaio per circa 7 mesi, in cui vengono rimessi in sospensione i lieviti per donare ai vini complessità gustativa ed aromatica. In primavera avviene il tiraggio.

MATURAZIONE

Affina per almeno 28 mesi sui lieviti in locali climatizzati, durante i quali vengono ripetuti manualmente dei bâtonnage che andranno a caratterizzare il profilo gustativo e olfattivo del Franciacorta.

MODALITÀ DI UTILIZZO

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si serve fresco, alla temperatura di 8-9 °C

ABBINAMENTI

Crudi, tartare di scampi, gamberi e tonno, tartufo bianco e spaghetti ai ricci

FORMATI

0,75lt

1,5lt

Conservazione della bottiglia: orizzontale



FRANCIACORTA DOCG

La complessità aromatica dello Chardonnay e l'affinamento di 28 mesi gli conferiscono un particolare equilibrio sensoriale

100% chardonnay	12,5% vol.	1,6 g/l	6,5 g/l	2,94
-----------------	------------	---------	---------	------

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

TERRENO

Terreno di natura morenica originatosi grazie ai depositi trasportati dai ghiacciai. Terreno a medio impasto con una presenza equilibrata di sabbia e limo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e cordone speronato

FORMA DI ALLEVAMENTO

A spalliera

RESA Q/HA

90-100 q/ha

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

Chiaro con riflessi filigranati oro

PROFUMO

Gentile, ricorda la frutta matura, con piacevoli e appena accennate note di vaniglia, leggero piglio tostato derivante dai lieviti

GUSTO

Sapido, fresco, armonico, con lievi note di frutta tropicale

PERLAGE

Perlage molto sottile ed abbondante

MODALITÀ DI UTILIZZO

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si serve fresco, alla temperatura di 8-9 °C

ABBINAMENTI

Cotolette del Lago d'Iseo con pesce persico, insalata di luccio con finocchietto fresco, guancina di maiale con salsa verde, manzo all'olio

CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

VENDEMMIA

Raccolta delle uve da metà del mese di agosto, e alle prime ore dell'alba. La prima selezione delle uve avviene in campo, dove vengono raccolti solo i grappoli migliori in cassette da 18 kg al massimo, per evitare che il peso dell'uva rompa gli acini.

La seconda selezione delle uve avviene in cantina, seguita da una pressatura pneumatica soffice.

FERMENTAZIONE

La fermentazione si svolge a basse temperature esaltando al meglio le caratteristiche delle uve.

AFFINAMENTO

L'affinamento prima del tiraggio si svolge in botti d'acciaio per circa 7 mesi, in cui vengono rimessi in sospensione i lieviti per donare ai vini complessità gustativa ed aromatica. In primavera avviene il tiraggio.

MATURAZIONE

Affina per almeno 28 mesi sui lieviti in locali climatizzati, durante i quali vengono ripetuti manualmente dei bâtonnage che andranno a caratterizzare il profilo gustativo e olfattivo del Franciacorta.

FORMATO

0,75lt

Conservazione della bottiglia: orizzontale



FRANCIACORTA DOCG

chardonnay/pinot nero 12,5% vol. 4,9 g/l 6,5 g/l 3,08

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

TERRENO

Terreno di natura morenica originatosi grazie ai depositi trasportati dai ghiacciai. Terreno a medio impasto con una presenza equilibrata di sabbia e limo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e cordone speronato

FORMA DI ALLEVAMENTO

A spalliera

RESA Q/HA

80-90 q/ha

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

Rosa tenue con dei riflessi più accesi e brillanti

PROFUMO

Intriganti profumi di frutti di bosco con richiami espliciti al ribes rosso, per aprirsi subito dopo verso note speziate e vanigliate

GUSTO

Di buona mineralità e cremosità, fresco e ben equilibrato

PERLAGE

Perlage fine, persistente e abbondante

MODALITÀ DI UTILIZZO

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si serve fresco, alla temperatura di 6-8 °C

ABBINAMENTI

Fettuccine fatte a mano ai funghi porcini, salmone in crosta di sfoglia farcito con spezie aromatiche, polpo verace alla brace

FORMATO

0,75lt

Conservazione della bottiglia: orizzontale

CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

ANNATA 2018

Dopo un gennaio mite e poco piovoso, a febbraio le precipitazioni hanno riequilibrato le riserve idriche del terreno, messe a dura prova dalla siccità dell'anno precedente. Marzo è stato caratterizzato da un'aria gelida ma ad aprile le temperature sono state sopra la media ed hanno favorito un recupero vegetativo, con un incremento anche nel peso medio dei grappoli.

VENDEMMIA

Raccolta delle uve da metà del mese di agosto, e alle prime ore dell'alba. La prima selezione delle uve avviene in campo, dove vengono raccolti solo i grappoli migliori in cassette da 18 kg al massimo, per evitare che il peso dell'uva rompa gli acini.

La seconda selezione delle uve avviene in cantina, seguita da una pressatura pneumatica soffice.

FERMENTAZIONE

La fermentazione si svolge a basse temperature esaltando al meglio le caratteristiche delle uve.

AFFINAMENTO

L'affinamento prima del tiraggio si svolge in botti d'acciaio per circa 7 mesi, in cui vengono rimessi in sospensione i lieviti per donare ai vini complessità gustativa ed aromatica. In primavera avviene il tiraggio.

MATURAZIONE

Affina per almeno 42 mesi sui lieviti in locali climatizzati, durante i quali vengono ripetuti manualmente dei bâtonnage che andranno a caratterizzare il profilo gustativo e olfattivo del Franciacorta.



FRANCIACORTA DOCG

100% chardonnay 12% vol. 6,6 g/l 6,5 g/l 2,93

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

TERRENO

Terreno di natura morenica originatosi grazie ai depositi trasportati dai ghiacciai. Terreno a medio impasto con una presenza equilibrata di sabbia e limo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e cordone speronato

FORMA DI ALLEVAMENTO

A spalliera

RESA Q/HA

80-90 q/ha

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

COLORE

Giallo acceso e brillante, con dei riflessi dorati

PROFUMO

Deciso, richiama sentori di frutta fresca e fiori bianchi, con lievi note di frutta secca quasi tostata

GUSTO

Fresco, con ottima sapidità, il finale è lungo e deciso

PERLAGE

Perlage fine, persistente e abbondante

MODALITÀ DI UTILIZZO

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si serve fresco, alla temperatura di 6-8 °C

ABBINAMENTI

Risotti a base di pesce di mare, frittura croccante di moscardini

FORMATO

0,75lt

Conservazione della bottiglia: orizzontale

CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

ANNATA 2018

Dopo un gennaio mite e poco piovoso, a febbraio le precipitazioni hanno riequilibrato le riserve idriche del terreno, messe a dura prova dalla siccità dell'anno precedente. Marzo è stato caratterizzato da un'aria gelida, ma ad aprile le temperature sono state sopra la media ed hanno favorito un recupero vegetativo, con un incremento anche nel peso medio dei grappoli.

VENDEMMIA

Raccolta delle uve da metà del mese di agosto, e alle prime ore dell'alba. La prima selezione delle uve avviene in campo, dove vengono raccolti solo i grappoli migliori in cassette da 18 kg al massimo, per evitare che il peso dell'uva rompa gli acini.

La seconda selezione delle uve avviene in cantina, seguita da una pressatura pneumatica soffice.

FERMENTAZIONE

La fermentazione si svolge a basse temperature esaltando al meglio le caratteristiche delle uve.

AFFINAMENTO

L'affinamento prima del tiraggio si svolge in botti d'acciaio per circa 7 mesi, in cui vengono rimessi in sospensione i lieviti per donare ai vini complessità gustativa ed aromatica. In primavera avviene il tiraggio.

MATURAZIONE

Affina per almeno 42 mesi sui lieviti in locali climatizzati, durante i quali vengono ripetuti manualmente dei bâtonnage che andranno a caratterizzare il profilo gustativo e olfattivo del Franciacorta.



FRANCIACORTA DOCC BRÙT

Uvaggio	Chardonnay 80%, pinot nero 10%, pinot bianco 10%
Origine	Mix di unità di pedopaesaggio di Franciacorta
Sistemi d'allevamento	Guyot - Casarsa
Densità di impianto	3000 - 5000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Resa di vino	65% pari a 65 hl/ha
Età media delle viti	23 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto, inizio settembre
	Pressatura soffice
	Decantazione statica a freddo
Vinificazione	Inoculo con lieviti selezionati
	Fermentazione di 20 giorni in acciaio inox
	Fermentazione malolattica svolta parzialmente
Primo Affinamento	7 mesi, parte in acciaio e parte in barrique
Stabilizzazione	Statica a freddo
Imbottigliamento (tiraggio)	Maggio
Affinamento sui lieviti	Da 20 a 26 mesi
Sboccatura	Da dicembre
Affinamento post sboccatura	3 - 4 mesi
Dosaggio	6 g/l



È un brut vivace, ricco di fragranza, che predilige la scorrevolezza e un linguaggio sensoriale accessibile, uno stile equilibrato e versatile. Al bicchiere ha colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, animato da un perlage di fine e persistente. Al naso è fresco, con note floreali di tiglio, sfumature di agrumi, pesca bianca e pepe verde. La bocca è tesa e croccante, fresca e verticale, sapida, raffinata e con un finale persistente molto piacevole.



UNDICI PROSECCO DOC EXTRA DRY

Dalla lavorazione del vino con metodo Charmat e l'aggiunta di lieviti, si ottiene il Prosecco Doc Extra Dry, un prodotto fresco e piacevole con spiccate note di frutta da abbinare a piatti di pesce o formaggio. È ottimo anche come aperitivo.

Through the Charmat method and the addition of the yeasts, we obtain the Prosecco Extra Dry, a fresh wine where fruit notes stand out. It fits well with fish and cheese. Also good as aperitif.



BRONZE



VINO SPUMANTE NATURALE

Vitigno

Glera

Contenuto alcool

11% vol

Residuo zuccherino

13 - 15 gr/l

Formato bottiglia

0,75l

Tappo mushroom

in sughero

Cartone da 6 bottiglie

NATURAL SPARKLING WINE

Grape variety

Glera

Alcohol

11 % vol

Residual sugar

13 - 15 gr/lt

Bottle size

0,75 lt

Mushroom

cork

Box of

6 bottles

