

FRANCIACORTA
FRANCIACORTA
ZZO
VE
LI
O

La nostra azienda agricola è situata tra le colline della Franciacorta, più precisamente ad Erbusco.

Da generazioni la nostra famiglia produce vino, ma è dal 1994 che abbiamo deciso di produrre anche le famose bollicine della Franciacorta.

Per la produzione vengono utilizzate esclusivamente uve provenienti da vigneti di proprietà o gestiti da noi in modo diretto (circa 60 ettari), così da poter controllare la qualità della materia prima.

La cantina si estende per circa 1.500 m²; al suo interno vi sono attrezzature e tecnologie modernissime, oltre alle blasonate barrique in legno francese utilizzate in fase di affinamento.



FR
VE
ZZO
LI
ERBUSCO

CURTEFRANCA BIANCO



Prodotto con uve Chardonnay raccolte in piena maturazione, questo vino è vinificato con spremitura soffice. La fermentazione avviene a temperatura controllata e, ad Aprile, il vino viene imbottigliato per poi affinarsi per 2/3 mesi. Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Dal gusto armonioso, fruttato e fresco questo vino è ideale per accompagnare antipasti caldi o freddi, primi piatti raffinati e pesce pregiato. Da servire a temperatura di 8-10 °C.

CURTEFRANCA ROSSO



Prodotto con uve Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e, in minima parte, Barbera e Nebbiolo, raccolte in piena maturazione. Questo vino è affinato in barriques per circa un anno per poi essere messo in vasche di acciaio inox. Dopo 3 mesi viene messo in bottiglia dove si affina dai 4 ai 6 mesi prima di essere commercializzato. Si presenta con toni morbidamente fruttati ed è ideale per accompagnare primi piatti riccamente conditi, arrostiti e formaggi. Da servire ad una temperatura ambiente di circa 18 °C. Si consiglia di stappare il vino 30/45 minuti prima della mescita.

FRANCIACORTA DOCG BRUT S.A.



Vitigno: Chardonnay

Dati analitici da certificato analisi

Alcool: 12.00% vol.

Acidità totale: 7.40 g/l

Estratto: 24.50 g/l

Pressione: 5.00 bar

Zuccheri residui: 4.80 g/l

Prodotto unicamente con uve di chardonnay dopo la fermentazione in bottiglia viene affinato sui lieviti per un periodo non inferiore ai 20 mesi acquisendo aromi, profumi intensi ed un perlage fine ed elegante nel contempo.

Le uve raccolte a mano, con cernita dei grappoli migliori provengono da annate diverse (S. A. sta per senza annata) questo permette di ottenere dei vini base in cui il giusto equilibrio tra acidità e zuccheri sono esaltati dal sapiente assemblaggio fatto prima del tiraggio.

Vino armonico, sapido con buoni sentori di crosta di pane, deve essere servito ad una temperatura di 7° C con primi piatti (risotti, pasta fresca) e secondi di buona fattura

FRANCIACORTA DOCG BRUT MILLESIMATO



Vitigno: Chardonnay

Tiraggio: Aprile 2011

Dati analitici da certificato analisi

Alcool: 12.50% vol.

Acidità totale: 7.20

Estratto: 24.50

Pressione: 5.50 bar

Zuccheri residui: 4.40 g/l

Prodotto unicamente con uve chardonnay dopo la fermentazione in bottiglia viene affinato sui lieviti per un periodo non inferiore ai 36 mesi acquisendo aromi, profumi intensi ed un perlage finissimo di inconfondibile qualità.

Le uve raccolte a mano, con cernita dei grappoli migliori ed un giusto equilibrio tra acidità e zuccheri contraddistinguono la vendemmia permettendo la sua elevazione a Millesimo.

Vino armonico, con nerbo, deve essere servito ad una temperatura di 7° C in flute che ne esaltano le sue peculiarità come degno compagno di primi piatti e secondi delicati.

FRANCIACORTA DOCG SATEN BRUT



Vitigno: Chardonnay
Dati analitici da certificato analisi
Alcool: 12.00% vol.
Acidità totale: 7.10 g/l
Estratto: 24.30
Pressione: 4.50 bar
Zuccheri residui: 6.50 g/l

Prodotto esclusivamente con uve di chardonnay raccolte al giusto grado di maturazione per esaltarne la qualità.

La fermentazione del vino base avviene in acciaio inizialmente, per essere completata in piccole botti di legno (barriques) per un periodo di 6/7 mesi fino al tiraggio, che per questo vino avviene in Aprile.

Massima espressione del territorio, il Franciacorta Saten possiede una spuma generosamente cremosa con perlage finissimo e persistente che per grazia e gentilezza potrebbe essere consigliato alle signore non avvezze al consumo del vino.

Sapido e nello stesso tempo fresco ed armonico, è ideale a tutto pasto ma esalta le sue virtù con paste al forno, risotti delicati e pesce sia di mare che di lago.

FRANCIACORTA DOCG ROSE' BRUT



Vitigno: Pinot Nero
Dati analitici da certificato analisi:
Alcool: 13.00% vol.
Acidità totale: 6.70
Estratto: 22.40
Pressione: 5.50 bar
Zuccheri residui: 3.60 g/l

Prodotto esclusivamente con uve di Pinot Nero raccolte al giusto grado di maturazione.

Le bucce dopo la pressatura rimangono a contatto del mosto per circa tre ore conferendo il tipico colore rosato che lo contraddistingue.

La fermentazione avviene in vasche d'acciaio termo condizionate in cui la maturazione, per circa 7 mesi, permetterà di avere dei vini base ottimali per il tiraggio (fatto in Maggio).

Il pinot nero conferisce a questo vino corpo e struttura senza tralasciarne i tipici sentori ed aromi floreali (frutta rossa) da permetterne il suo utilizzo a tutto pasto ad una temperatura di servizio di 7° C.

FRANCIACORTA DOCG NEFERTITI DIZETA EXTRA BRUT



Vitigno: Chardonnay
Tiraggio: Aprile 2010
Dati analitici da certificato analisi
Alcool: 13.00
Acidità totale: 6.80
Estratto: 20.80
Pressione: 5.60 bar
Zuccheri residui: < 1 g/l

Prodotto con uve chardonnay raccolte in condizioni climatiche e vendemmiali favorevoli, che permettono ai grappoli di raggiungere una maturazione ottimale.

La fermentazione dei vini base avviene al 100% in barriques in cui sostano per circa 6 mesi.

Dopo il tiraggio, avvenuto in Aprile, matura sui lieviti per un lungo periodo (circa 40 mesi).

Alla sboccatura non viene fatta l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio (D.Z. sta per dosage zero) mantenendone tutte le caratteristiche originarie con aromi e profumi variegati che fanno di questo vino un vero bere da palati fini

Vino corposo ben strutturato nel gusto, denota un colore giallo paglierino ben accentuato dal tempo, è degno compagno di primi piatti e secondi alquanto elaborati.

FRANCIACORTA DOCG DOSAGE ZERO



Vitigno: 50% Chardonnay - 50% Pinot Nero
Tiraggio: Aprile 2011
Sboccatura: anno 2015
Bottiglie prodotte: 6 000
Dati analitici da certificato analisi
Alcool: 12.50
Acidità totale: 7.30
Estratto: 24.20
Pressione: 5.2 bar
Zuccheri residui: 2.80 g/l

Prodotto con uve Chardonnay e Pinot Nero raccolte in condizioni climatiche e vendemmiali favorevoli, che permettono ai grappoli di raggiungere una maturazione ottimale

La fermentazione del vino base avviene in serbatoi in acciaio in cui sosta per circa 8 mesi

Dopo il tiraggio, avvenuto in Aprile, matura sui lieviti per un periodo superiore ai 36 mesi

Dopo la sboccatura, segue un affinamento in bottiglia tale da conferire gli inconfondibili ed intensi profumi ed aromi. Essendo un Dosage Zero durante la sboccatura il rabbocco viene effettuato esclusivamente con lo stesso vino

Vino corposo ben strutturato nel gusto, denota un colore giallo paglierino ben accentuato dal tempo con un perlage sottile e continuo. Al naso risulta complesso, pulito e lineare con toni di pompelmo, ananas e un finale di nocciola tostata. Al palato risulta rotondo ed asciutto con una vena acida e brillante che ne conferisce un'estrema facilità di beva

Prodotto che si sposa con crudité di mare, crostacei e pietanze a base di pesce

**Prodotto sperimentale senza solfiti aggiunti

FRANCIACORTA DOCG VENDEMMIA ZERO PAS DOSÈ



Vitigno: Chardonnay
Tiraggio: Aprile 2010
Dati analitici da certificato analisi
Alcool: 12.50
Acidità totale: 7.30
Estratto: 22.60
Pressione: 5.30 bar
Zuccheri residui: 2.90 g/l

Prodotto con uve Chardonnay provenienti dalle Vendemmie 2007, 2008 e 2009 questo vino è il successore del nostro Franciacorta Collezione Oro

La fermentazione dei vini base avviene in parte in barriques in cui sostano per circa 6 mesi

Dopo il tiraggio, avvenuto in Aprile, matura sui lieviti per un lungo periodo di almeno quattro anni

Alla sboccatura non viene fatta l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio mantenendone tutte le caratteristiche originarie con aromi e profumi variegati che fanno di questo vino un vero bere da palati fini

Vino corposo ben strutturato nel gusto, denota un colore giallo paglierino ben accentuato dal tempo, è degno compagno di primi piatti e secondi alquanto elaborati

Al contrario del Collezione Oro questo Franciacorta verrà prodotto ogni anno, aggiungendo alla vasca madre "Vendemmia Zero", una parte del vino millesimo di ogni nuova annata





Metodo classico Franciacorta

vitigni: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot Nero



+



Zucchero

24 g litro per Brut
20 g litro per Saten



Lieviti

=

presa di spuma
in bottiglia



Remuage

Sboccatura =
aggiunta
piccola parte
di zucchero



Liquore d'expédition



Dosaggio zero = 0 - 3 g litro
Extra Brut = 0 - 6 g litro
Brut = 0 - 12 g litro

Metodo classico solo uva
vitigni: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot Nero



Mosto delle stesse uve
conservato a freddo



Remuage

S b o c c a t u r a =
aggiunta piccola parte
mosto ultima vendemmia



Dosaggio zero = 0 - 3 g litro
Extra Brut = 0 - 6 g litro
Brut = 0 - 12 g litro