### **LOMBARDIA**

### di vino Essenziale



# Franciacorta Primus Cuvèe Docg

Vitigno: Chardonnay con varie selezioni clonali e Pinot Nero

Provenienza: zona vitivinicola Franciacorta Vinificazione: fermentazione in vasche d'acciaio controllate termicamente e pressatura con una particolare pressa sottovuoto la quale permette l'estrazione del mosto in depressione (a -0,7 bar) così da preservare aromi e profumi rispecchianti le caratteristiche dei vigneti

**Tipo allevamento:** guyot con 5 gemme per pianta, più un'altro tralcio da una gemma per il rinnovo dell'anno successivo

Composizione terreno e altitudine: vigneti situati nei Comuni di Corte Franca, Adro e Provaglio d'Iseo, denominati rispettivamente Ciarighino, Dalino e Cereto con esposizione sud-ovest, caratterizzati da una tessitura morenica

**Densità viti/ha:** il sesto d'impianto è di 2,20 mt tra le file e 0,80 mt sulla fila, raggiungendo così una fittezza d'impianto di circa 5600 piante/ettaro

#### Note di degustazione

**Colore:** giallo paglierino tenue con leggeri riflessi verdognoli

**Olfatto:** buon aroma di lievito, con gradevole sentore di agrumi

**Affinamento:** permanenza sui lieviti in bottiglia per circa 30 mesi

**Gusto:** buona struttura ed equilibrio; presenta buona sapidità, mineralità ed una gradevole persistenza

**Abbinamenti:** indicato per aperitivi e fuori dai pasti **Temperatura di servizio:** servire a 8-10 °C in apposito calice

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Longevità: lasciare riposare dai 3 a 6 mesi dopo la degorgiatura; buona espressione dai 6 ai 12 mesi. Ottimo dai 12 mesi a 24 mesi ed oltre post Degorgiatura, il tutto rispettando le buone regole di conservazione dei vini, mantenendo le bottiglie in un ambiente fresco, al riparo da fonti di calore e dalla luce

Bottiglia: 0,75 lt - 1,50 lt

# Franciacorta Satèn Millesimato Docg

Vitigno: Chardonnay 100% con varie selezioni clonali Provenienza: zona vitivinicola Franciacorta Vinificazione: pressatura delle uve intere con una particolare pressa sottovuoto ad una pressione di - 0,7 bar, lavorando in ambiente inerte ed utilizzando la sola prima spremitura. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio controllate termicamente e circa il 20% di mosto criomacerato fermenta in selezionate barriques di rovere a media tostatura.

Tipo allevamento: guyot

Composizione terreno e altitudine: vigneti medio collinari dislocati nei Comuni di Corte Franca, denominati S. Carlo e Pagni, con esposizione sud-ovest, di tessitura morenica e per la particolare posizione esposti a notevoli sbalzi termici Densità viti/ha: il sesto d'impianto è di 2,20 mt tra le file e 0.80 mt sulla fila, raggiungendo così una fittezza

### Note di degustazione

d'impianto di circa 5600 piante/ettaro

Colore: all'occhio è di un giallo paglierino scarico Olfatto: al naso ha sentori di ananas e vaniglia, di delicati fiori biancospino ed acacia provenienti dalla vinificazione di solo uve bianche

**Affinamento:** permanenza sui lieviti in bottiglia per circa 48 mesi

Gusto: presenta caratteristiche simili al Brut ma se ne differenzia per maggior morbidezza. Si nota una leggera tostatura, struttura equilibrata ed un gusto delicato che ne esalta la sorbevolezza. Presenta sentori di ananas e vaniglia

Abbinamenti: a tutto pasto ma particolarmente indicato con pesce di mare ma anche con carni rosse e stufati

**Temperatura di servizio:** servire a 8-10 °C in apposito calice.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Longevità: lasciare riposare dai 3 a 6 mesi dopo la degorgiatura; buona espressione dai 6 ai 12 mesi. Ottimo dai 12 mesi a 24 mesi ed oltre post degorgiatura, il tutto rispettando le buone regole di conservazione dei vini, mantenendo le bottiglie in un ambiente fresco, al riparo da fonti di calore e dalla luce

Bottiglia: 0,75 lt

