Svinando®
BERE BENE CONVIENE.

ACQUISTATO IL .....

"Berlucchi '61" Franciacorta Nature DOCG 2016 2016

La pura essenza di Franciacorta

Nessun compromesso. Questo vino è così. Eleganza allo stato puro. Nessun trucco. Neppure un grammo di zucchero a stemperare e smussare gli angoli. Chardonnay al 70% e Pinot Nero per la parte restante. Spremitura soffice e progressiva dei grappoli. Fermentazione alcolica in acciaio e affinamento delle migliori parcelle in barrique di rovere, per 6 mesi in contatto con i propri lieviti. Si attende la primavera successiva alla vendemmia per preparare la cuvée, elaborata esclusivamente con i vini dell'annata. Segue la seconda fermentazione in bottiglia e il successivo affinamento sui lieviti. Per raggiungere il giusto equilibrio bisogna però avere pazienza. Si attendono, infatti, addirittura 5 anni a cui seguono almeno altri 6 mesi di riposa in cantina dopo la sboccatura. Troppo? Basta far saltare il tappo a una bottiglia per capire che no, il tempo non è stato sprecato. Piuttosto è stato investito. E bene. Spuma abbondante e cremosa sostenuta da un perlage sottile e sinuoso, nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino intenso, con lievi sfumature ramate. Al naso è complesso ed elegante, con una netta nota di frutti a polpa gialla, agrumi canditi e aromi di pan brioche. In bocca è caratterizzato da struttura e potenza, ben supportate da una piacevole acidità.

"E se facessimo uno spumante alla maniera dei francesi?" Hai detto niente! Eppure nel 1955 un giovane enotecnico, Franco Ziliani, rivolse proprio questa domanda a un gentiluomo di campagna. Quel gentiluomo era Guido Berlucchi che per fortuna decise di dar seguito al sogno di Ziliani. Con loro, nell'impresa, entrò anche Giorgio Lanciani e i tre diedero in pratica vita alla Franciacorta che noi oggi conosciamo. La sfida, per la verità, non fu assolutamente facile e i tre impiegarono ben 6 anni a raggiungere i primi risultati significativi. Ma nel 1961 - segnatevi questa data - furono finalmente sigillate le prime tremila bottiglie di Pinot di Franciacorta. Stappate l'anno dopo, si rivelarono ottime. Di lì in avanti sarebbe stato tutto un crescendo, a partire dall'anno successivo quando Ziliani creò il primo rosé metodo classico italiano. Oggi Berlucchi è un marchio che non ha certo bisogno di presentazioni. Guido Berlucchi venne a mancare nel 2000 ma ormai il suo nome è indissolubilmente legato a quello del più elegante spumante italiano. Oggi alla guida dell'azienda ci sono i tre figli di Franco Ziliani: Cristina, Arturo e Paolo. Le dimensioni e i numeri sono quelli di una grande impresa. Ma la passione, quella è immutata e la Guido Berlucchi è soprattutto un'azienda familiare, fortemente radicata nel suo territorio.

La Vigna

Terreno	morenico
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	10000

Il Vino

Tipologia	Spumante Metodo Classico Nature / Pas Dosè
Provenienza	Lombardia
Uve	Chardonnay (70%), Pinot Nero (30%)
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne

Vinificazione Spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti, fermentazione alcolica in tini d'acciaio e affinamento delle migliori parcelle in barrique di rovere, dove maturano per 6 mesi a contatto con i lieviti. Preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, esclusivamente con il 100% di vini dell'annata. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento sui lieviti per almeno 5 anni, seguito da altri 6 mesi dopo la sboccatura.

Sensazioni ASPETTO VISIVO: spuma abbondante e cremosa, con buona persistenza di una tenue corona, perlage sottile e sinuoso. COLORE: giallo paglierino intenso con lievi sfumature ramate. PROFUMO: complesso ed elegante, caratterizzata da una netta nota di frutti a pasta gialla e agrumi canditi che si intrecciano con aromi di pan brioche. SAPORE: al palato, il vino è caratterizzato da struttura e potenza supportate da una vivida acidità, la sapidità finale conferisce dinamismo e tensione gustativa.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821