ACQUISTATO IL .....

1701 Franciacorta Brut Nature

Naturale, in tutti i sensi

In questo caso la parola "Nature" che compare sull'etichetta di questo Franciacorta DOCG targato 1701 ha una doppia valenza. Indica il grado di dolcezza del vino, Brut Nature, dunque super secco. Ma può anche richiamare alla mente il concetto di "naturale". Perché, in questo caso, come in tutti i vini dell'azienda bresciana, si tratta di vini prodotti seguendo i principi dell'agricoltura biodinamica, senza uso di chimica e di prodotti di sintesi. Chardonnay all'85% e Pinot Nero per il 15% restante, questo spumante è pensato per chi non accetta compromessi e vuole godere a pieno delle caratteristiche dell'uva di partenza. Nessuna aggiunta di zucchero, infatti, è prevista in questo caso. Il vino nella bottiglia è esattamente l'espressione del suo terroir. Senza compromessi. Vendemmia rigorosamente a mano, i migliori grappoli sono portati nelle cantine dell'azienda e sottoposti a soffice pressatura. Si inizia con una prima fermentazione in acciaio, innescata impiegando lieviti indigeni, mentre la seconda, in bottiglia, è seguita da un affinamento di circa 30 mesi sui lieviti. Colore giallo paglierino tenue, questo Franciacorta ha una bollicina estremamente fine e persistente. Al naso rivela fresche ed eleganti sferzate di scorza d'agrume, seguite da camomilla, mela golden e ricordi di pasticceria. In bocca colpisce per definizione e per la capacità di essere allo stesso tempo cremoso e dotato di una bella verticalità. E' decisamente uno spumante Metodo Classico a tutto pasto.

Undici - magnifici - ettari. Una delle più antiche proprietà vitivinicole della zona. Trecento anni di storia e uno straordinario vigneto di quattro ettari cintato da mura del XI secolo. Tutto questo è 1701, la prima cantina convertita interamente alla biodinamica in Franciacorta. La conducono Federico e Silvia Stefini, fratelli e partner, che producono i loro vini, soprattutto spumanti ma anche fermi, ispirandosi ai rigidi protocolli di un'agricoltura pulita e rispettosa del territorio. Tecniche moderne, ispirate però a una filosofia produttiva legata alle tradizioni più virtuose. In vigna vengono usati solo preparati biodinamici e ogni lavorazione, dalle più semplici a quelle più complesse, viene svolta seguendo scrupolosamente le diverse fasi lunari. In campagna e in cantina è bandita la chimica di sintesi. Le uve, rigorosamente raccolte a mano, fermentano secondo i ritmi della natura, grazie a "pied de cuve" creato con lieviti autoctoni. E per le maturazioni in bottiglia dei vini si va sempre ben al di là dei minimi prescritti dal rigido disciplinare di produzione della DOCG. Il risultato di tutte queste attenzioni si ripaga ampiamente fin dal primo assaggio. La produzione complessiva di 1701 è di circa 50mila bottiglie. Una cantina tutta da scoprire&bellin:

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Franciacorta
Provenienza	Lombardia
Uve	85% chardonnay 15% pinot nero
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 6 anni
Abbinamento	Perfetto con antipasti di pesce affumicato, pesce in umido o al vapore e formaggi freschi
Vinificazione	Prima fermentazione su lieviti indigeni in vasche d'acciaio
Sensazioni	Colore giallo paglierino tenue, con sottile perlage Profumo elegante e fresco, di frutta gialla, camomilla e crosta di pane. Gusto fresco e persistente, dalla consistenza morbida e cremosa.

© 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