



ACQUISTATO IL

Franciacorta Extra Brut

Dosage minimo per un piacere? Extra



Lantieri con i suoi Franciacorta non smette mai di sorprenderci: pulizia, rigore esecutivo e grande eleganza sono il filo conduttore che caratterizza la produzione dell'azienda storica di Capriolo (Brescia). Ecco una delle bottiglie che ci ha colpito di più: il finissimo Extra Brut.

Armonico, strutturato, complesso, intenso… sono tanti gli aggettivi per descrivere il più secco (3 gr./lt. di zuccheri) e, a nostro parere, uno dei più intriganti tra i Franciacorta proposti da Lantieri. Insieme ai sentori tipici della denominazione si colgono una spiccata nota agrumata e sensazioni minerali, che tornano anche in bocca, intensa e di buona struttura. Un assaggio che secondo Wine Enthusiast vale 90/100 punti, e che noi abbiamo promosso con il massimo dei voti. I Lantieri sono stati tra i primi, negli Anni 70, ad abbracciare la nuova filosofia produttiva franciacortina, incentrata sulla creazione di spumanti metodo classico di altissima qualità. Ma la storia della famiglia, del suo legame con il territorio e con l'eccellenza vitivinicola della zona, ha radici ben più antiche. Già nel XVI secolo i Lantieri erano conosciuti per la produzione del "Rubino di Corte Franca", molto apprezzato alla corte dei Signori Gonzaga di Mantova e alle corti di Ferrara e Milano. Nel castello fatto erigere dalla famiglia nel XI secolo nel comune di Paratico, pare abbia soggiornato Dante Alighieri, che, si narra, qui avrebbe scritto alcuni versi del Purgatorio. I Lantieri si sono trasferiti a Capriolo (Brescia) nel Cinquecento, e oggi, sulla caratteristica collina nel centro storico del borgo dove ha sede l'azienda, convivono gli edifici storici e la struttura moderna, circondati dai 18 ettari di vigneto aziendale. La produzione annua è di circa 150.000 bottiglie.

La Vigna	
Terreno	Silicio argilloso
Esposizione	SudOvest, 280 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	6.000 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino spumante extra brut
Provenienza	Lombardia
Uve	Chardonnay 90%, pinot nero 10%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	8-10°
Quando Berlo	Una serata tra amici
Abbinamento	Perfetto come aperitivo e in abbinamento ad antipasti, verdure, secondi di pesce, crostacei, carni bianche
Vinificazione	Soffice pressatura del mosto, fermentazione in tini d'acciaio e in piccole botti di rovere a temperatura controllata. Successivamente il vino viene introdotto in bottiglia dove dopo la seconda e lenta fermentazione naturale in vetro rimane a contatto prolungato con i lieviti. Permanenza in bottiglia a contatto sui lieviti: almeno 24 mesi
Sensazioni	Colore giallo paglierino con riflessi dorati; al naso note agrumate, di lievito e minerali; bocca di grande spessore e finezza, bollicina fine e croccante

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821