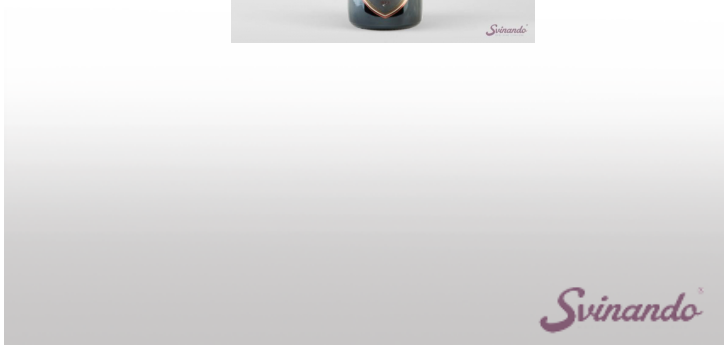
ACQUISTATO IL .....

Franciacorta Brut Millesimato Emozione 2010





Tu chiamale se vuoi? Emozioni

Villa Franciacorta, con i suoi strepitosi spumanti metodo classico, è per noi ormai una garanzia. Scopriamo oggi l'Emozione, la firma più classica della maison di Monticelli Brusati, l'unica ancora prodotta con i tre vitigni franciacortini: chardonnay, pinot nero e pinot bianco. 90 punti Wine Enthusiast e pluripremiato anche nelle annate precedenti.

"Manifesto alla tradizione: questo è l'Emozione per Villa Franciacorta. Il racconto della propria storia, ricca di fascino, di esperienze vissute, di ricerca ed emozioni": ecco come l'Azienda descrive il sublime brut Emozione. Tenui accenni agrumati si fondono con i profumi tipici di pane fresco e note di marzapane, in un metodo classico elegante, setoso e vellutato, perfetto per capire e apprezzare lo stile franciacortino. La storia di Villa inizia nel 1960, quando Alessandro Bianchi acquista il borgo Villa (XVI secolo), a Monticelli Brusati (BS), uno dei diciannove comuni che costituiscono la DOCG Franciacorta. Negli Anni 70 è uno dei primi a interessarsi alle ricerche sulle bollicine, e a scommettere sul metodo di produzione che sarebbe diventato la firma della Franciacorta, consacrandola come una delle zone vitivinicole italiane di maggior rilievo. In quello stesso periodo l'azienda da mista diventa unicamente vitivinicola, e iniziano i lavori di restauro dell'antico borgo, che negli ultimi anni è tornato a splendere, diventando una delle realtà più suggestive e interessanti della Franciacorta. Gli ettari vitati sono 37 (su circa 100 totali), e la produzione è incentrata sui vitigni internazionali. Il Franciacorta è declinato in nove versioni differenti. Per il resto sei vini fermi (quattro rossi e due bianchi) e una grappa.

La Vigna

Terreno	Argilloso - marnoso
Esposizione	Sud ? SudEst, 250 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	4-5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Lombardia
Uve	Chardonnay 85%, Pinot Nero 10%, Pinot Bianco 5%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	6-8°
Quando Berlo	Oggi ? 3 anni
Abbinamento	Ottimo come aperitivo, perfetto a tutto pasto con i piatti più delicati
Vinificazione	Pigiatura soffice dell'uva intera con presse pneumatiche. Sedimentazione naturale a freddo. La prima fermentazione alcolica si svolge in serbatoi in acciaio inox con costante controllo della temperatura a 18°. Affinamento in acciaio sino alla messa in bottiglia (tirage) nella primavera successiva all'anno della vendemmia. Maturazione: rifermentazione e presa di spuma in bottiglia con lieviti selezionati e successivo affinamento sugli stessi per un minimo di 30 mesi nelle cantine interrate, ad una temperatura costante compresa tra 12° e 15°
Sensazioni	Colore giallo oro brillante, naso di marzapane e pane fresco, leggermente agrumato; ben dosata la liquer, bocca piena, bollicina gentile, finale molto gustoso

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