ACQUISTATO IL .....

Franciacorta Brut Cuvée NV



Un Franciacorta che ricorda i migliori Champagne

Stile che ricorda i migliori Champagne, eleganza da vendere, grande profondità, beva e profumi di eccezionale finezza: ecco a voi un metodo classico brut che lascia il segno.

Lantieri è una realtà franciacortina che ci ha convinto su tutta la linea. Il colore brillante e lucente del brut Cuvée mette in risalto il perlage finissimo e persistente. Al naso le note di mou bilanciano quelle più fruttate. La bocca è fresca e vivace, gustosa e croccante. Da non perdere! 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 brut
Provenienza	Lombardia
Uve	Chardonnay 80%, pinot bianco 10%, pinot nero 10%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	10°
Quando Berlo	Oggi - 3 anni
Abbinamento	Ottimo come aperitivo, antipasti leggeri, salumi, formaggi a pasta molle, secondi di pesce, 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 paglierino lucente, perlage di bella finezza; al naso note di mou che bilanciano i sentori più fruttati; bocca vivace e fresca, bollicina di buona croccantezza, finale 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