



ACQUISTATO IL

Franciacorta Brut Rosé DOCG

NV

Concentrato di bollicine e personalità



Svinando

Franciacorta, uno spumante sempre più in voga a cui si associano i soliti tre o quattro marchi che si possono trovare ormai quasi dappertutto. Ma la Franciacorta è una zona ricca di sorprese, si trovano tante realtà che producono vini di altissimo livello. Tra queste, un'azienda a noi cara, che da sempre ci ha convinto su tutta la linea: Lantieri.

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. Tuttavia 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. Questo Franciacorta Brut DOCG Rosé è un connubio perfetto tra le caratteristiche proprie di un vino rosé e la classicità dei Franciacorta: da un lato note piacevoli di frutta fresca, dall'altro un richiamo ai lieviti ed ai loro sentori. È un invito a ricredersi per tutti coloro che spesso associano i rosé, e la loro espansione sul mercato, a fattori legati alla moda: questo è un vino centrato, ammiccante e sensuale, che vi conquisterà sin dal primo sorso!

La Vigna

Terreno	Siliceo/argilloso
Esposizione	Sud-ovest, 260m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Lombardia
Uve	Pinot Nero 75%, Chardonnay 25%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 10°

Quando Berlo Entro i prossimi 3 anni

Abbinamento Ideale come aperitivo in accompagnamento a preparazioni a base di pesce oppure formaggi freschi, ma anche con primi e secondi a base di pesce non troppo elaborati

Vinificazione Il Pinot Nero vinificato in rosa resta a contatto con le bucce per un breve periodo, acquisendo così le caratteristiche nuance rosate. Segue una soffice pressatura, fermentazione in tini d'acciaio inox 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.

Sensazioni Ottimo Franciacorta rosé che gioca tra il frutto e la crosta di pane, sia al naso che in bocca, il tutto condito da una bollicina precisa e invitante. Vietato lasciarselo sfuggire!

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