ACQUISTATO IL .....

Franciacorta DOCG Brut



La Vigna

Terreno	terreni sassosi
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Lombardia
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	I grappoli vengono raccolti manualmente e trattati con cura e pigiati delicatamente. Le basi Franciacorta ottenute vengono trasferite per la fermentazione in serbatoi d'acciaio termocondizionati. Qui, i mosti dei vini base fermentano, e restano fino a febbraio/marzo successivo. Dopo questo periodo, avviene l'assemblaggio dei vini per garantire equilibrio e complessità al blend che verrà imbottigliato per la seconda fermentazione in bottiglia. L'affinamento sui lieviti continua per circa 20 mesi. Con la sboccatura viene aggiunta una miscela di zucchero da mosto (3,20 grammi/litro) per ottenere un Franciacorta secco, ma ricco e fresco.
Sensazioni	Colore: giallo limone mediamente intenso. Al naso intensi aromi di frutta fresca, come mela e pera, con sfumature agrumate di zeste di limone e un delicato sottofondo floreale di fiori bianchi. In bocca risulta secco, con una buona acidità e una consistenza avvolgente, dal sapore fruttato ed elegante. Il finale lungo e secco invita a un nuovo assaggio.

Cura artigianale e filosofia produttiva rispettosa

Il Franciacorta DOCG Brut di Vezzoli interpreta con abilità lo stile della regione spumantistica, con cura artigianale e una filosofia produttiva rispettosa del frutto e della natura. Caratterizzata da un microclima ideale grazie alla vicinanza al Lago d'Iseo e alle fresche correnti della Valle Camonica, in Franciacorta le uve maturano perfettamente in campo, sviluppando naturalmente zuccheri e acidità equilibrate. Questo Brut è ottenuto esclusivamente da uve Chardonnay, selezionate con cura e raccolte a mano. L'azienda Vezzoli applica il cosiddetto Metodo SoloUva, una tecnica innovativa che elimina l'uso di zuccheri esogeni come il saccarosio. Sia la rifermentazione che la sboccatura avvengono con mosto d'uva autoprodotto, rispettando l'integrità del frutto e l'autenticità del terroir. L'affinamento sui lieviti dura circa 20 mesi, donando al vino un perlage fine e una complessità aromatica che emerge con eleganza nel bicchiere. Colore giallo limone con riflessi dorati, espressione di un vino maturo e raffinato. Al naso questo Franciacorta sprigiona intensi aromi di frutta fresca, come mela e pera, con sfumature agrumate di zeste di limone e un delicato sottofondo floreale di fiori bianchi. In bocca risulta secco, con una buona acidità e una consistenza avvolgente. La mineralità ben integrata dona profondità e complessità, mentre il finale lungo e secco invita a un nuovo assaggio. Ideale come aperitivo, si abbina bene a piatti di mare freschi e leggeri, come ostriche, tartare di salmone o gamberetti.

Tradizione e Innovazione in una Franciacorta Sostenibile. Tutto questo, e molto di più, è Vezzoli, interessante realtà della Franciacorta. L'azienda, infatti, affonda le sue radici nella tradizione vinicola della Franciacorta, una terra rinomata per i suoi vini spumanti. Da oltre un secolo, la famiglia Vezzoli ha tramandato la passione per la viticoltura di generazione in generazione. Nel 1994, con lo sbarco a Erbusco, nel cuore della Franciacorta, inizia la produzione di vini di qualità. Qui, Giuseppe, Maria, Dario e Jessica Vezzoli gestiscono l'azienda a conduzione familiare, impegnandosi personalmente in ogni fase del processo produttivo, dalla vigna alla cantina. Una delle particolarità dell'azienda Vezzoli è l'utilizzo del Metodo SoloUva, una scelta rivoluzionaria rispetto al tradizionale Metodo Classico. Dal 2008, l'azienda ha sviluppato una tecnica innovativa che prevede l'uso esclusivo del mosto d'uva per la rifermentazione, evitando l'aggiunta di zuccheri esogeni come quello di canna. Questo metodo, pensato appositamente per il clima della Franciacorta, permette di valorizzare al massimo il terroir, portando nel bicchiere la pura espressione del territorio: vini ricchi di frutto e dalla struttura avvolgente, che esprimono appieno la personalità della zona. Inoltre, Vezzoli ha scelto di abbracciare un approccio sostenibile, grazie alla filosofia Cu-Free, evitando l'uso del rame, usato tradizionalmente come fungicida, per preservare la vita microbica del suolo e minimizzare l'impatto ambientale. Il rame, infatti, sebbene efficace contro malattie della vite, tende a accumularsi nel terreno, compromettendo la salute del suolo e la fauna microbica. Questo approccio consente all'azienda di garantire una produzione di alta qualità, rispettando l'ambiente, sostenendo al contempo elevati standard di qualità.

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