ACQUISTATO IL .....

"Milledì" Franciacorta DOCG Brut 2022 2022



Il Franciacorta che non passa inosservato

Con una bottiglia così, difficile che passi inosservato. E' il Franciacorta DOCG Brut Milledi di Ferghettina, piccolo capolavoro della Franciacorta. Una bollicina che sfida le convenzioni. Un vino che nasce da una bottiglia non cilindrica, ma quadrata, per offrire ai lieviti uno spazio più ampio e permettere loro di esprimere al meglio le loro potenzialità. Eleganza e complessità allo stato puro. L'origine è Adro, nel cuore della Franciacorta. Milledi è prodotto esclusivamente con uve Chardonnay, uno dei vitigni più nobili e versatili al mondo. Lo Chardonnay è un vitigno che si esprime in modo straordinario nel territorio della Franciacorta, conferendo ai vini eleganza, finezza e una buona capacità di invecchiamento. Si parte con la classica pressatura soffice delle uve, seguita da una fermentazione in acciaio e, dopo l'imbottigliamento, da un affinamento sui lieviti per almeno 48 mesi. La bottiglia quadrata, ideata da Roberto Gatti, patron di Ferghettina, permette ai lieviti di agire in modo più efficace, creando un perlage finissimo e persistente. Al naso, Milledi rivela un bouquet intenso e complesso, con note di panificazione, lievito, frutta a polpa gialla, agrumi e una piacevole mineralità. In bocca è soprattutto avvolgente, equilibrato e persistente, con una piacevole freschezza minerale che lo rende perfetto per accompagnare aperitivi e piatti di pesce.

Ferghettina è un'azienda che da oltre trent'anni interpreta con maestria le potenzialità della Franciacorta. Fondata da Roberto Gatti, affiancato dalla sua famiglia e da un team di esperti, Ferghettina è cresciuta fino a diventare uno dei nomi più prestigiosi del panorama enologico italiano. I vigneti aziendali si estendono su oltre 200 ettari, distribuiti in 11 comuni della Franciacorta. Il terroir è caratterizzato da terreni morenici, ricchi di minerali, e da un clima continentale mitigato dalla presenza del Lago d'Iseo. Questa combinazione unica offre alle uve Chardonnay e Pinot Nero, i vitigni principali dell'azienda, le condizioni ideali per esprimere al meglio le loro caratteristiche. Fortemente impegnata nella sostenibilità ambientale, tutti i vigneti di Ferghettina sono condotti secondo i principi dell'agricoltura biologica, rispettando l'ecosistema e garantendo la produzione di uve sane e genuine.

La Vigna

Terreno	
Esposizione	
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Lombardia
Uve	chardonnay 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di pesce

Vinificazione L’uva a grappolo intero viene pressata con una pressa pneumatica a pressioni molto delicate. Durante la vinificazione vengono separati i mosti in due frazioni: mosto fiore, che ha le caratteristiche qualitative migliori e che viene utilizzato per la produzione di Franciacorta e mosto di seconda spremitura che non viene destinato all’imbottigliamento. La fermentazione alcolica viene svolta in vasche di acciaio a temperatura controllata compresa tra 16 e 18 °C. Il vino base riposa in vasca fino alla primavera successiva alla vendemmia.

Sensazioni Colore giallo paglierino con riflessi oro verde. Perlage fine e persistente. In bocca si presenta con eleganti note agrumate e minerali. Di buona persistenza.

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