ACQUISTATO IL .....

Franciacorta Cuvèe Brut Lantieri Magnum NV



La Franciacorta in tutta l'esuberanza di bollicine da scoprire

Franciacorta Cuvée Brut DOCG è un biglietto da visita importante per Lantieri. Una terra che si riflette il proprio carattere nella Bollicina che ne eredita il nome. E questo Franciacorta Cuvée Brut DOCG che storia racconta? C'è l'eleganza del colore giallo paglierino, screziato di note dorate. Un finissimo perlage che sembra evocare i rapidi cambi di clima che interessano la Franciacorta. C'è un profumo fragrante di pane grigliato, e ci sono una sapidità profonda che sfuma delicata su nuances minerali, vagamente tostate. C'è grande passione, e si sente: ne basta un calice, magari accanto a un piatto della tradizione contadina, per viverla... e lasciarsi conquistare!

Lantieri ha una storia millenaria: prime tracce documentali della tenuta di famiglia fanno tornare indiero le lancette dell'orologio fino a prima dell'anno Mille. E di segni la storia ne ha lasciati in quelle terre che abbracciano i possedimenti della famiglia. Tanto per citarne uno, pare che il Sommo Poeta Dante Alighieri soggiornò presso il Castello dei Lantieri: non solo, sembra che furono i paesaggi circostanti a ispirare alcuni versi della Divina Commedia. I vini sono affare di famiglia fin dal sedicesimo secolo: e continuano a essere piccoli capolavori da scoprire, grazie alla visione che a partire dagli anni '70 ha accomunato Giancarlo Lantieri e l'illuminato enologo Cesari Ferrari. Fraciacorta vuol dire davvero molto, quando si parla di vino. L'interpretazione di Lantieri è una tappa da provare nel magnifico viaggio che ne attraversa storia e suggestioni.

La Vigna

Terreno	Silicio argilloso
Esposizione	Sud ? Ovest, 280m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	6.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Provenienza	Lombardia
Uve	Chardonnay 80%, pinot bianco 10%, pinot nero 10%
Gradazione	12,5%vol
Temp. Servizio	10°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Vitello e coniglio alla griglia o arrosto
Vinificazione	Soffice pressatura delle uve, fermentazione in tini d?acciaio e in piccole botti di rovere a temperatura controllata. Dopo la fermentazione il vino viene mantenuto a contatto con i lieviti attraverso un?operazione di batonage. Successivamente il Franciacorta viene preparato per il tiraggio con cui ha inizio la rifermentazione in bottiglia e l?affinamento sui lieviti in media per 24 mesi
Sensazioni	Colore: Paglierino con riflessi dorati e perlage finissimo.Olfatto: Fragranti note di pane grigliato, di lievito e mineraliGusto: Si dimostra saldo e ben articolato, sapido e profondo, e sfuma morbido su nuances tostate e minerali.

© 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