



ACQUISTATO IL

Franciacorta Docg Brut "Rhino"



Svinando

Un Franciacorta che guarda al futuro

"Rhino" rappresenta il cavallo di battaglia della giovane azienda Franciacortina Ca' de Pazzi. In questa bollicina esprime tutta la filosofia aziendale che guarda con un'occhio innovativo alla tradizione. E allora ecco che nasce un metodo classico dalla grande freschezza e dal carattere deciso. 18 mesi di affinamento sui lieviti che consentono una pronta beva che conquista. Con una bolla fine e persistente, Rhino si apre al naso con profumi di lieviti, pane e piccola pasticceria, toccando anche note di miele. In bocca è vivace e d'impatto con un finale molto persistente.

Ci sono storie che nascono dalla ragione, altre dall'intuizione. Questa storia nasce da entrambe e poi le mescola col vino, una specie di lucida follia allo stato liquido. Due ragazzi cercano una nuova Franciacorta, capace di guardare al futuro, e la trovano nelle mani di vignaioli che si ispirano alla tradizione, facendo il vino come sempre, come si deve. Con loro condividono l'amore per la terra e per la qualità, ma ci aggiungono un po' di spirito pop e molta voglia di superare gli schemi, per creare un vino autentico nell'anima ma differente nel carattere. Un Metodo Classico che sa di nuovo. Freschezza, Innovazione ed un pò di razionale follia..

Ci sono storie che nascono dalla ragione, altre dall'intuizione. Poi c'è Ca' dei Pazzi.

La Vigna

| | |
|---------------------|--|
| Terreno | Terreni morenici, depositi fluviali, depositi fini, argillosi, fluvio glaciali |
| Esposizione | Media 200 mt |
| Allevamento | Spalliera |
| Densità imp. | 5000 ceppi per ettaro ca |

Il Vino

| | |
|-----------------------|----------------------------------|
| Tipologia | Vino spumante brut |
| Provenienza | Lombardia |
| Uve | Chardonnay 80%, pinot bianco 20% |
| Gradazione | 12,50% |
| Temp. Servizio | 8°C |
| Quando Berlo | Entro il 2025 |
| Abbinamento | Insalata di mare |

Vinificazione VENDEMMIA: Selezione e trasporto a mano dalla seconda settimana di agosto VINIFICAZIONE: Pressatura soffice e fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata. I vini base provenienti dai diversi vigneti sono vinificati separatamente ed in seguito sapientemente assemblati per creare la cuvée. Affinamento sui lieviti in bottiglia per un periodo minimo di 18 mesi in cantine a temperatura costante di 12-15°C.

Sensazioni Al naso svela chiare note fruttate che portano a sfumature di fiori bianchi, con un richiamo finale al croissant fragrante. Deciso e fresco in bocca, per una sensazione completa e piena dei giusti dettagli.

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