ACQUISTATO IL .....

Franciacorta Brut DOGC



Un Franciacorta sorprendentemente diverso

Se amiamo il Franciacorta ma vogliamo sperimentare un prodotto diverso, questo Brut proposto da Santus fa il caso nostro. Un Brut diverso dagli altri, grazie alla vendemmia posticipata. Uve lavorate quando sono più mature e dunque in grado di esaltare il terroir di provenienza. Vendemmia a mano, come da tradizione franciacortina, 80% Chardonnay e 20% Pinot Noir. Vinificazione in legno e lunga permanenza sulle fecce. Tutto è fatto in funzione della creazione di un vino di qualità superiore. Il risultato ripaga degli sforzi fatti. Nel calice si presenta di un bel colore giallo intenso con un fitto perlage che dal fondo del calice sale fino alla superficie. Al naso profumi suadenti e delicati che si sviluppano presto in note più intense di frutta tropicale e miele. In bocca è piacevolmente secco e regala una sensazione cremosa. Una bolla di grande eleganza e finezza superiore.

Maria Luisa Santus e Gianfranco Pagano, entrambi agronomi, nel 1995 decidono di dedicarsi totalmente alla viticoltura in Franciacorta. E lo fanno nella convinzione di poter ottenere ottimi risultati, da un territorio vocato, e grazie alle loro conoscenze scientifiche avanzate. La partenza è con il botto. Nell'arco di tre anni impiantano circa 60.000 viti su 10 ettari di superficie e da allora si occupano personalmente di ogni aspetto legato alla coltivazione. Alla base della loro filosofia, c'è la convinzione che compito dei piccoli viticoltori sia quello di essere una avanguardia, a difesa delle diversità e di tutte le sfumature che la natura offre, rifiutando qualsiasi standardizzazione. E in questa ottica è quasi naturale la loro convinta adesione alla viticoltura biologica, strumento imprescindibile per la salvaguardia dell'ambiente e la produzione di vini con spiccato carattere. La peculiarità di Santus è quella di non lavorare cuvée ma di mettere sempre in bottiglia il prodotto di singole annate.

La Vigna

Terreno	Morenico
Esposizione	Sud, Sud Ovest 180 mt s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5950 ceppi x ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Lombardia
Uve	Chardonnay 80%, Pinot nero 20%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	Entro 3 anni da oggi
Abbinamento	Aperitivi, primi piatti, pesce, carni bianche e formaggi
Vinificazione	Pressatura soffice, macerazione sulle bucce, fermentazione alcolica e malolattica parte in vasca inox termocondizionata, parte in barriques di rovere francese.
Sensazioni	Cremoso, Sapido e complesso

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