



ACQUISTATO IL

Franciacorta DOCG Dosaggio Zero

La vera essenza del terroir



Svinando

Quando dall'elaborazione di un Franciacorta si elimina tutto il dosaggio, i giochi si fanno seri. Ed è proprio lì che i veri fuoriclasse iniziano a mettersi in evidenza. Perché senza dosaggio non ci sono filtri. In bottiglia, e di conseguenza nel bicchiere, va solo il lavoro del vigneron. E' qui, in questa bottiglia proposta da Santus, che il terroir franciacortino raggiunge la sua massima espressione. Dosaggiozero è un vino sorprendente. Tagliente, austero, croccante. Ma anche strutturato, complesso e dotato di una eccezionale freschezza. Una vitalità incredibile, nonostante i lunghi mesi, oltre 30, di permanenza sui lieviti. Dosaggiozero è una di quelle bottiglie di Franciacorta che non dobbiamo disperarci se dimentichiamo in cantina per qualche tempo. Possiamo essere certi che, anche a distanza di qualche mese, lo troveremo sempre pronto a regalarci grandi soddisfazioni.

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 180-200 Mmt s.m.l.

Allevamento Cordone speronato

Densità imp. 5950 ceppi x ettaro

Il Vino

Tipologia Vino spumante brut

Provenienza Lombardia

Uve Chardonnay 70%, Pinot nero 30%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 8°

Quando Berlo Entro 3 anni da oggi

Abbinamento Paste al forno, risotti delicati e piatti a base di pesce. ottimo anche con prosciutto crudo e formaggi non troppo stagionati

Vinificazione Pressatura soffice, macerazione delle bucce, fermentazione alcolica in vasca inox termocondizionata

Sensazioni Spiccate note di miele, agrumi e fiori bianchi supportati da una sapida e minerale vena acida

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