ACQUISTATO IL .....

# Franciacorta DOCG Dosaggio Zero




## La vera essenza del terroir

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