

ACQUISTATO IL

2018



"Berlucchi '61" Franciacorta Nature DOCG 2018

La pura essenza di Franciacorta

proprio questa domanda a un gentiluomo di campagna. Quel gentiluomo era Guido Berlucchi che per fortuna decise di dar seguito

al sogno di Ziliani. Con loro, nell'impresa, entrò anche Giorgio

Lanciani e i tre diedero in pratica vita alla Franciacorta che noi oggi conosciamo. La sfida, per la verità, non fu assolutamente facile e i tre

impiegarono ben 6 anni a raggiungere i primi risultati significativi. Ma

nel 1961 - segnatevi questa data - furono finalmente sigillate le prime tremila bottiglie di Pinot di Franciacorta. Stappate l'anno dopo, si

rivelarono ottime. Di lì in avanti sarebbe stato tutto un crescendo, a partire dall'anno successivo quando Ziliani creò il primo rosé metodo

classico italiano. Oggi Berlucchi è un marchio che non ha certo

bisogno di presentazioni. Guido Berlucchi venne a mancare nel 2000 ma ormai il suo nome è indissolubilmente legato a quello del più

elegante spumante italiano. Oggi alla guida dell'azienda ci sono i tre figli di Franco Ziliani: Cristina, Arturo e Paolo. Le dimensioni e i numeri

sono quelli di una grande impresa. Ma la passione, quella è immutata

e la Guido Berlucchi è soprattutto un'azienda familiare, fortemente



Terreno morenico
Esposizione Sud Est

Allevamento Cordone speronato

Densità imp. 10000

II Vino

Sensazioni

La Vigna

Tipologia Vino spumante dosaggio zero

Provenienza Lombardia

Uve Chardonnay (70%), Pinot Nero (30%)

Gradazione 12.5% vol Temp. Servizio 10 gradi Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne

Vinificazione Spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti, fermentazione alcolica in tini d'acciaio e affinamento delle migliori parcelle in barrique di rovere, dove maturano per 6 mesi a contatto con i lieviti. Preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, esclusivamente con il 100% di vini dell'annata. Seconda

fermentazione in bottiglia e successivo affinamento sui lieviti per almeno 5 anni, seguito da altri 6 mesi dopo la sboccatura.

radicata nel suo territorio.

ASPETTO VISIVO: spuma abbondante e cremosa, con buona persistenza di una tenue corona, perlage sottile e sinuoso. COLORE: giallo paglierino intenso con lievi sfumature ramate. PROFUMO: complesso ed elegante, caratterizzata da una netta nota di frutti a pasta gialla e agrumi canditi che si intrecciano con aromi di pan brioche. SAPORE: al palato, il vino è caratterizzato da struttura e potenza supportate da una vivida acidità, la sapidità finale conferisce dinamismo e tensione gustativa.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.