ACQUISTATO IL .....

"Berlucchi '61" Franciacorta Nature DOCG 2019 2019

La pura essenza di Franciacorta



Nessun compromesso. Questo vino è così. Eleganza allo stato puro. Nessun trucco. Neppure un grammo di zucchero a stemperare e smussare gli angoli. Chardonnay al 70% e Pinot Nero per la parte restante. Spremitura soffice e progressiva dei grappoli. Fermentazione alcolica in acciaio e affinamento delle migliori parcelle in barrique di rovere, per 6 mesi in contatto con i propri lieviti. Si attende la primavera successiva alla vendemmia per preparare la cuvée, elaborata esclusivamente con i vini dell'annata. Segue la seconda fermentazione in bottiglia e il successivo affinamento sui lieviti. Per raggiungere il giusto equilibrio bisogna però avere pazienza. Si attendono, infatti, addirittura 5 anni a cui seguono almeno altri 6 mesi di riposa in cantina dopo la sboccatura. Troppo? Basta far saltare il tappo a una bottiglia per capire che no, il tempo non è stato sprecato. Piuttosto è stato investito. E bene. Spuma abbondante e cremosa sostenuta da un perlage sottile e sinuoso, nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino intenso, con lievi sfumature ramate. Al naso è complesso ed elegante, con una netta nota di frutti a polpa gialla, agrumi canditi e aromi di pan brioche. In bocca è caratterizzato da struttura e potenza, ben supportate da una piacevole acidità.

"E se facessimo uno spumante alla maniera dei francesi?" Hai detto niente! Eppure nel 1955 un giovane enotecnico, Franco Ziliani, rivolse 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 radicata nel suo territorio.

La Vigna

Terreno	morenico
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	10000

Il Vino

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.
Sensazioni	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.

© 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