ACQUISTATO IL .....

"Berlucchi '61" Franciacorta Saten DOCG

Spumante elegante e di buon corpo



Se sull'etichetta troviamo l'indicazione Brut SatEn non ci possono essere dubbi. Siamo in Franciacorta e in quel vino troveremo solo uve a bacca bianca. In questo caso Berlucchi, per il suo Brut Sate?n della linea '61, prevede solo Chardonnay, proveniente dai vigneti più vocati dei 19 comuni della Franciacorta. Il meglio del meglio. La seconda fermentazione, e il successivo affinamento a contatto con i propri lieviti, si protrae per almeno 24 mesi a cui fanno seguito almeno altri 2 mesi di riposo in cantina dopo la sboccatura. La minor sovrappressione in bottiglia, caratteristica della tipologia Saten, conferisce elegante cremosità a questo vino che nel calice si presenta ricco con una spuma soffice e cremosa e un perlage sottile e continuo. Al naso presenta un bouquet ricco ed elegante, con sentori di frutta tropicale che evolve in note di agrume candito. In bocca rivela una spiccata acidità e sapidità. Vino di buon corpo, si conclude con un lungo e preciso finale. Un vino di grande piacevolezza che si sposa perfettamente con risotti dal sapore delicato e piatti a base di pesce.

"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 e Guyot
Densità imp.	10000

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Lombardia
Uve	Chardonnay (100%)
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti, fermentazione alcolica in tini d'acciaio. Preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i propri lieviti per almeno 24 mesi, seguito da altri 2 mesi dopo la sboccatura. La minor sovrappressione in bottiglia (5 atmosfere finali), caratteristica della tipologia Satèn, conferisce elegante cremosità.
Sensazioni	ASPETTO VISIVO: spuma soffice e cremosa. Buona persistenza di una tenue corona, perlage sottile e continuo. COLORE: giallo paglierino intenso. PROFUMO: ricco, elegante, variegato. Sentori di frutta matura gialla tropicale, che in progressione si concentrano per poi evolvere in note di agrume candito. SAPORE: al gusto rivela una spiccata acidità e sapidità, presenta grande struttura, rara piacevolezza di beva che si conclude con un lungo e preciso finale.

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