



ACQUISTATO IL

1701 Franciacorta Brut Nature

Naturale, in tutti i sensi



Svinando

In questo caso la parola "Nature" che compare sull'etichetta di questo Franciacorta DOCG targato 1701 ha una doppia valenza. Indica il grado di dolcezza del vino, Brut Nature, dunque super secco. Ma può anche richiamare alla mente il concetto di "naturale". Perché, in questo caso, come in tutti i vini dell'azienda bresciana, si tratta di vini prodotti seguendo i principi dell'agricoltura biodinamica, senza uso di chimica e di prodotti di sintesi. Chardonnay all'85% e Pinot Nero per il 15% restante, questo spumante è pensato per chi non accetta compromessi e vuole godere a pieno delle caratteristiche dell'uva di partenza. Nessuna aggiunta di zucchero, infatti, è prevista in questo caso. Il vino nella bottiglia è esattamente l'espressione del suo terroir. Senza compromessi. Vendemmia rigorosamente a mano, i migliori grappoli sono portati nelle cantine dell'azienda e sottoposti a soffice pressatura. Si inizia con una prima fermentazione in acciaio, innescata impiegando lieviti indigeni, mentre la seconda, in bottiglia, è seguita da un affinamento di circa 30 mesi sui lieviti. Colore giallo paglierino tenue, questo Franciacorta ha una bollicina estremamente fine e persistente. Al naso rivela fresche ed eleganti sferzate di scorza d'agrume, seguite da camomilla, mela golden e ricordi di pasticceria. In bocca colpisce per definizione e per la capacità di essere allo stesso tempo cremoso e dotato di una bella verticalità. E' decisamente uno spumante Metodo Classico a tutto pasto.

Undici - magnifici - ettari. Una delle più antiche proprietà vitivinicole della zona. Trecento anni di storia e uno straordinario vigneto di quattro ettari cintato da mura del XI secolo. Tutto questo è 1701, la prima cantina convertita interamente alla biodinamica in Franciacorta. La conducono Federico e Silvia Stefini, fratelli e partner, che producono i loro vini, soprattutto spumanti ma anche fermi, ispirandosi ai rigidi protocolli di un'agricoltura pulita e rispettosa del territorio. Tecniche moderne, ispirate però a una filosofia produttiva legata alle tradizioni più virtuose. In vigna vengono usati solo preparati biodinamici e ogni lavorazione, dalle più semplici a quelle più complesse, viene svolta seguendo scrupolosamente le diverse fasi lunari. In campagna e in cantina è bandita la chimica di sintesi. Le uve, rigorosamente raccolte a mano, fermentano secondo i ritmi della natura, grazie a "pied de cuve" creato con lieviti autoctoni. E per le maturazioni in bottiglia dei vini si va sempre ben al di là dei minimi umido o al vapore e formaggi freschi. La produzione complessiva di 1701 è di circa 50mila bottiglie. Una cantina tutta da scoprire …

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino spumante

Provenienza Lombardia

Uve 85% chardonnay 15% pinot nero

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 6 anni

Abbinamento Perfetto con antipasti di pesce affumicato, pesce in

Vinificazione Prima fermentazione su lieviti indigeni in vasche d'acciaio

Sensazioni Colore giallo paglierino tenue, con sottile perlage. Profumo elegante e fresco, di frutta gialla, camomilla e crosta di pane. Gusto fresco e persistente, dalla consistenza morbida e cremosa.

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 Impres