



ACQUISTATO IL .....

## "NobleBlanc" Franciacorta DOCG Brut Blanc de Blancs

Elegante e raffinato



*Svinando*

### La Vigna

**Terreno**  
**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino spumante brut

**Provenienza** Lombardia

**Uve** 100% Chardonnay

**Gradazione** 12% vol

**Temp. Servizio** 10 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menù di pesce

**Vinificazione** Le uve selezionate vengono lavorate in una speciale pressa che lavora sottovuoto preservando le peculiarità qualitative e la freschezza di queste uve. Accurata gestione del freddo delle uve e sul mosto per preservarne la freschezza. La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata e in minima parte in tonneau e barrique dattate in modo da controllare e rendere impercettibile la componente tostata. La base spumante rimane in purezza rosso, i restanti 14 sono riservati alla coltivazione di Chardonnay e Pinot Nero, impiegati principalmente per la produzione di base

**Sensazioni** Colore giallo paglierino tenue con evidenti riflessi verdi, la bolla fine e ben amalgamata. Profumo al naso di presenta elegante e raffinato, esprime sentori di fiori bianchi ed erbe aromatiche, il tutto sfumato da piacevoli note vanigliate tipiche dello chardonnay in purezza. Gusto in bocca, cremoso e morbido, delicato pur conservando una sapidità tipica aziendale.

Nel cuore della Franciacorta, terra vocata per la produzione di spumanti Metodo Classico, sorge il Castello di Gussago. E qui, tra colline dolci e vigneti rigogliosi, nasce il suo Franciacorta DOCG NobleBlanc, un Blanc de Blancs di grande finezza ed eleganza. Le uve Chardonnay in purezza, in questo caso, crescono su terreni argillosi-calcarei, capaci di conferire ai frutti un carattere minerale e una grande freschezza. Il clima, poi, fresco e ventilato è mitigato dalla presenza del Lago d'Iseo che favorisce una maturazione lenta e graduale delle uve, garantendo una perfetta armonia tra zuccheri e acidità. Le uve, raccolte al giusto grado di maturazione, vengono lavorate con la massima cura, attenendosi al rigoroso disciplinare della Franciacorta. Si parte con una pressatura soffice, in assenza di ossigeno per preservare l'integrità dei frutti. Segue la fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata, grazie alla quale nascono le basi, desinate poi alla delicata fase di rifermentazione in bottiglia. In questo caso l'affinamento sui lieviti dura almeno 24 mesi, conferendo al vino finito complessità e armonia. Nel calice il NobleBlanc si presenta di un bel colore giallo paglierino tenue, impreziosito da riflessi verdognoli. Il bouquet è elegante e raffinato, con sentori di fiori bianchi, erbe aromatiche e delicate note vanigliate che si intrecciano in un'armonia olfattiva irresistibile. In bocca, infine, si rivela cremoso e morbido, con una bella freschezza vivace e una sapidità minerale. Perfetto per accompagnare diverse occasioni, è adatto fin dal momento dell'aperitivo. Ma è anche un compagno ideale per un menù di pesce, esaltando i sapori delicati di crostacei e piatti di mare.

Il Castello di Gussago è uno di quei luoghi in cui ogni elemento concorre a creare un'armonia perfetta. Situato sul Monte della Santissima, nel comune di Gussago, questo antico insediamento romano e longobardo è immerso nel suggestivo territorio della Franciacorta. Dalla sommità del colle Barbisone, troneggia un complesso monumentale che, con i suoi merli, pinnacoli e torrette, offre uno spettacolo affascinante a chiunque si diriga da Brescia verso il lago d'Iseo. In questo scenario unico, l'azienda vitivinicola del Castello di Gussago ha trovato il suo habitat ideale. Il cuore pulsante della cantina è rappresentato dai suoi 20 ettari di vigneti, che si distinguono per la varietà dei terreni e delle esposizioni. Quattro di questi ettari sono situati in quota, terrazzati e circondati dall'antico convento, con suoli franco argillo-calcarei ideali per la viticoltura. Gli altri 16 ettari, distribuiti nel comune di Gussago, si trovano per lo più in zone elevate, caratterizzate da terreni morenici sciolti con una buona componente di scheletro. Sei ettari sono destinati alla produzione di uve Cabernet e Merlot, utilizzate per la vinificazione del Cortefranca rosso, i restanti 14 sono riservati alla coltivazione di Chardonnay e Pinot Nero, impiegati principalmente per la produzione di base

spumante e per il Cortefranca bianco.

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