ACQUISTATO IL .....

"NobleNoir" Franciacorta DOCG Brut Blanc de Noir



Complesso e deciso

Il Franciacorta DOCG NobleNoir nasce nel cuore della bella regione vinicola bresciana, una delle più rinomate d'Italia. Il comune di Gussago, con la sua storica tradizione vitivinicola e i suggestivi paesaggi, rappresenta il cuore pulsante di questa produzione eccellente. NobleNoir è un Blanc de Noir Brut, ossia uno spumante bianco prodotto esclusivamente con uve a bacca nera. In questo caso si tratta del nobilissimo Pinot Nero, vitigno noto per la sua complessità e versatilità che si adatta perfettamente alle condizioni climatiche della Franciacorta. Il Pinot Nero conferisce al vino finito una struttura solida, una ricca gamma aromatica e una buona capacità di invecchiamento. Il Castello di Gussago, con i suoi vigneti certificati biologici, garantisce una produzione sostenibile e rispettosa dell'ambiente, esaltando le qualità naturali delle uve. Raccolte a mano al perfetto grado di maturazione e riposte in cassette da 18 kg per preservarne l'integrità durante il trasporto alla cantina, le uve, una volta in cantina, sono subito sottoposte a una pressatura soffice e progressiva. Questo permette di estrarre il mosto fiore da avviare alla fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox. Nella primavera successiva alla vendemmia, il vino base viene quindi imbottigliato e lasciato in contatto con i lieviti per almeno 24 mesi. Dopo la sboccatura, le bottiglie riposano in cantina per ulteriori 5 mesi, consentendo un'ulteriore maturazione e armonizzazione dei sapori. Colore oro bianco, con leggeri riflessi paglierini, brillante e cristallino, il NobleNoir presenta un perlage sottile, elegante e persistente. Al naso è complesso e deciso, con delicate note fruttate fresche e minerali, seguite da sentori di miele d'acacia e frutta secca. In bocca, infine, il Pinot Nero si esprime al massimo, offrendo una buona struttura, con una cremosità bilanciata da un finale fresco e persistente.

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 Curtefranca rosso. I restanti 14 sono riservati alla coltivazione di Chardonnay e Pinot Nero, impiegati principalmente per la produzione di base spumante e per il Curtefranca bianco.

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Lombardia
Uve	100% Pinot Nero
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Le uve al perfetto grado di maturazione vengono raccolte a mano e riposte in cassette da 18 kg, per preservare i grappoli perfettamente integri durante il trasporto alla cantina. Subito dopo il raccolto le uve sono caricate, a grappolo intero, in una speciale pressa che esegue una spremitura soffice e progressiva, allo scopo di estrarre la parte migliore del succo: il mosto fiore. La prima fermentazione alcolica si svolge in serbatoi in acciaio inox con costante controllo delle temperature di fermentazione. Nella primavera successiva alla vendemmia si effettua la messa in bottiglia (tirage) e l'affinamento a contatto dei lieviti per 24 mesi. Dopo la sboccatura (dégorgement) le bottiglie riposano in cantina per ulteriori 5 mesi. La peculiare conformazione della nostra bottiglia permette un ottimale affinamento fra lieviti e vino.
Sensazioni	Colore oro bianco con leggeri riflessi paglierini, brillante e cristallino. Cremoso con perlage sottile, elegante e persistente. Profumo complesso e deciso si apre con delicate note fruttate fresche, minerali continuando con sentori di miele d'acacia e frutta secca. Gusto si riscontra il Pinot Nero nella sua massima espressione, buona struttura e pienezza, cremoso e con un finale fresco e persistente.

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