



ACQUISTATO IL .....

"Doppio Erre Di" Franciacorta Brut DOCG

s.a.

## Freschezza massima



Una sigla che nasconde il segreto della freschezza. "Doppio Erre Di" non è una formula chimica complicata ma una promessa di qualità. Significa letteralmente "Ritardato Degorgement Recentemente Degorgiato". Quindi, in altre parole, un metodo classico che ha riposato a lungo sui lieviti e che è stato degorgiato solo di recente. Una scelta tecnica, dunque, che punta a mantenere intatta la vivacità del vino fino al momento esatto dell'apertura. Ma procediamo con ordine. Siamo a Erbusco, cuore della Franciacorta. Qui la cantina Derbusco Cives ha deciso di sfidare il tempo, giocando con le altitudini e le brezze che soffiano dal Lago d'Iseo per creare bollicine capaci di raccontare il territorio senza filtri. Il blend scelto per questa etichetta vede protagonista lo Chardonnay per l'88%, responsabile dell'eleganza e della luminosità del sorso. Il restante 12% è affidato al Pinot Nero, che regala quella spina dorsale e quella profondità necessarie per sostenere un affinamento importante. Una parte del vino base affina in barrique per acquisire complessità e struttura. Poi, dopo il tiraggio, inizia la lunga sosta sui lieviti. Un periodo che oscilla tra i 30 e i 40 mesi. Il vero valore aggiunto sta però nella fase finale: il dégorgeement viene volutamente posticipato per far sì che la "bollicina" arrivi nel calice con una fragranza e una tensione acida tipiche di un vino appena sboccato. E difatti, versato nel calice, il vino si presenta di un giallo paglierino intenso, solcato da riflessi verdolini che ne tradiscono la grande vitalità. Al naso emergono i sentori fragranti del lievito e della crosta di pane, seguiti da una danza di frutta matura come mela, pera e pesca. Sul finale, una carezza di vaniglia aggiunge un tocco di eleganza discreta. In bocca è pieno, concentrato e incredibilmente morbido, grazie a una carbonica finissima che accarezza senza mai pungere. Il retrogusto è lungo e piacevole, lasciando una sensazione di pulizia estrema. Questo Franciacorta ha un potenziale d'invecchiamento eccellente: può riposare in cantina per altri 4 o 5 anni, evolvendo verso note più cremose e tostate senza perdere la sua proverbiale verve.

Derbusco Cives, cantina in Franciacorta, più specificatamente in Erbusco, perfetto equilibrio tra il rispetto profondo per la terra e una visione enologica che non ha paura di distinguersi. Il nome, Derbusco Cives, è un omaggio alle radici: riprende l'antica denominazione latina degli abitanti di Erbusco. Una dichiarazione d'intenti che mette al centro il legame indissolubile con il territorio, ma che viene interpretata con uno spirito contemporaneo e una cura artigianale quasi maniacale. Il loro segreto? Al tempo i vini di Derbusco Cives affrontano affinamenti sui lieviti estremamente lunghi, ben oltre i minimi richiesti dal disciplinare. Questa attesa paziente permette alle bollicine di integrarsi perfettamente, regalando una tessitura setosa e aromi evoluti che spaziano dalla crosta di pane alla frutta secca, mazzacorda, praline, cioccolato, tutti i gusti di Derbusco Cives. L'obiettivo di consegnare alle generazioni future una terra ancora viva e generosa. In vigna l'intervento umano è discreto, volto a far parlare il vitigno e l'annata, affinché ogni sorso sia il racconto fedele di un pezzetto di Franciacorta. Molti dei loro Franciacorta, inoltre, sono caratterizzati da dosaggi minimi o nulli (come i Pas Dosé), una scelta coraggiosa che non permette errori.

### La Vigna

**Terreno** terreno sassoso

### Esposizione Allevamento Densità imp.

### Il Vino

**Tipologia** Vino spumante brut

**Provenienza** Lombardia

**Uve** chardonnay 88%, pinot nero 12%

**Gradazione** 12.5% vol

**Temp. Servizio** 10 gradi

**Quando Berlo** entro 5-7 anni

**Abbinamento** Menù di pesce

### Vinificazione

Vinificazione: per la produzione viene utilizzato solo il mosto fiore della pigiatura. Affinamento: una parte del vino affina in barrique e, dopo il tiraggio, matura sui lieviti da 30 a 40 mesi. Doppio Erre Di sta per Ritardato Degorgement Recentemente Degorgiato, a significare che il degorgement (ovvero la fase finale di produzione di Franciacorta), a seguito di diversi mesi di affinamento, viene appositamente ritardato per garantire a questo vino la massima freschezza.

### Sensazioni

Colore: giallo paglierino intenso con varie reminiscenze di frutta matura (mela, pera, pesca) con un tocco di vaniglia. Saporoso, pieno, fresco, astringente, con un retrogusto finale morbido e piacevole nel retrogusto finale.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.