



ACQUISTATO IL

"Le Millésime" Franciacorta Brut DOCG 2016

2016

Il millesimo che stupisce



Derbusco Cives, realtà bresciana, si trova nel cuore della Franciacorta, una zona che non ha certo bisogno di presentazioni, dove le colline moreniche, nate dal ritiro dei ghiacciai, offrono un terreno sassoso e minerale unico. Qui il clima è mitigato dalla vicinanza del Lago d'Iseo, che protegge le vigne dalle gelate e garantisce una ventilazione costante. Questo Brut Le Millésime, in particolare, nasce da un blend di 75% Chardonnay, che dona eleganza e note floreali, e 25% Pinot Nero, responsabile della struttura e della longevità. Si usa solo il mosto fiore, ovvero la parte più nobile e limpida del succo. Una quota rilevante del vino base affina in barrique prima della presa di spuma, un dettaglio che regala al sorso una rotondità fuori dal comune. Ma il vero segreto è l'attesa. Questo Franciacorta riposa sui lieviti per circa 44 mesi, un tempo lunghissimo che trasforma il profilo aromatico in qualcosa di complesso e stratificato. Non a caso nel calice, si scopre un vino caratterizzato da un colore paglierino intenso che vira verso l'oro antico, solcato da un perlage finissimo. Al naso non è la solita bollicina ma rivela un bouquet articolato dove la frutta matura, quasi sciropata, si intreccia a note di fiori bianchi appassiti e sentori di pasticceria appena sfornata. In bocca è ricco, avvolgente e con una cremosità che riempie il palato. Nonostante la struttura importante, mantiene una freschezza vibrante che invita subito al secondo sorso. A tavola è un compagno fedele e versatile, che non teme neppure le sfide impegnative. Aragosta o un petto d'anatra all'arancia... l'unico limite è la nostra fantasia.

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? Il 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, mantenendo però una freschezza vibrante. Inoltre Derbusco Cives coltiva i propri vigneti seguendo i principi della sostenibilità, con 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 pezzo di Franciacorta. Molti fatti naturali e di coltura, riscono 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 75%, pinot nero 25%

Gradazione 13% 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 preponderante del vino affina in barrique e dopo il tiraggio affina sui lieviti per circa 44 mesi.

Sensazioni Colore: giallo paglierino oro antico. Profumo: ricco e complesso. Sapore: rotondo con toni di frutta e lieviti.