

Francia-corta D.O.C.G. Pas Dosè

s.a.

Svinando[®]

Ci sono progetti nel mondo del vino che nascono con un'idea precisa, quasi un'ossessione: dare tempo al tempo al vino di raggiungere la massima qualità possibile. Questa è la filosofia di Corte Aura, una splendida realtà che sorge ad Adro, nel cuore della Franciacorta. Nata nel 2009 dalla determinazione di Federico Fossati, l'azienda si è posta fin da subito un obiettivo molto chiaro: produrre spumanti Metodo Classico di eccellenza, capaci di distinguersi per freschezza, equilibrio e, soprattutto, digeribilità. Per farlo, Federico ha scelto di farsi affiancare da una figura di grande spessore enologico come ~~Elterangelo Saitta~~~~essivamente una determinazione incantabile ed eccelsa~~~~a ottigianisliniente degiate alla canidizienterapigia nede costaterito 12-15° C.~~~~mogniescelsivagmeiolatardennagoreliasgluozceclatiridellvallé d'satigibio~~ dove della cantina, Chardonnay e Pinot Nero, provengono da diverse parcelle dislocate in vari comuni della denominazione. Questa è deciso e costante. Profumo ampio con sentori di frutta secca e aromi di sapidità minerale e una scelta strategica ben precisa: ogni singola uva va vinificata separatamente e poi assemblata al momento della bottiglia, prima della seconda presa di spuma. Il risultato? Un vino dai caratteri tipicamente territoriali. Retrogusto lungo e persistente in continua evoluzione, che richiama alla cantina una straordinaria varietà di sfumature da combinare durante la creazione delle diverse cuvée. Ma se c'è un

Terreno Le uve provengono dai vigneti dislocati nei diversi comuni della Franciacorta, rappresentativi di tutte le diverse unità di paesaggio che caratterizzano la zona.

Guyot

5000

Tipologia Vino spumante dosage zero

Lombardia

Uve 80% Chardonnay, 20% Pinot Noir

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 5-7 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione La vinificazione inizia con una pressatura soffice delle uve. Successivamente, una detempezzatura a cavaschi ed acciaio a temperatura controllata (16 °C). L'affinamento in bottiglia avviene a temperatura controllata di 12-15 °C. Alla sboccatura nessuna aggiunta di liqueur lasciando maturare la bottiglia per almeno 12 mesi. Dosaggio di 10 g/l. Permanenza sui lieviti 50 mesi.

Sensazioni Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il perlage è deciso e costante. Profumo ampio con sentori di frutta secca e aromi fruttamentosi e una scenta strategica ben precisa: ogni singola nota esprime sfumature diverse in base al suolo e all'esposizione dei vigneti. Retrogusto lungo e persistente in continua evoluzione. Note eleganti di tostato, frutta secca e ricordi di frutti tropicali. Retrogusto lungo e persistente in continua evoluzione.

elemento che definisce lo stile enologico di Corte Aura, questo è senza dubbio il prolungato affinamento sui lieviti. Il disciplinare della Franciacorta impone tempi minimi di sosta in bottiglia, ma la cantina ha deciso di andare ben oltre. Qui, anche le etichette d'ingresso riposano in cantina per un periodo molto più lungo rispetto a quanto richiesto dalla legge, superando spesso i trenta o quaranta mesi di affinamento. Non è un semplice vezzo ma una scelta produttiva ben precisa che mira a eliminare le durezza del vino e a integrare perfettamente la bollicina. Il risultato si avverte chiaramente nel calice: spumanti cremosi, dal sorso morbido e vellutato, dove la spiccata acidità tipica del territorio viene armonizzata da una complessità aromatica matura e affascinante.