



ACQUISTATO IL

Franciacorta DOCG Brut "Noble Cuvee"

NV

Tutta la magia del Franciacorta



Franciacorta Noble Cuvée DOCG di Ca' d'Or è luminoso come un'alba d'Estate, un vino seducente fin dal primo sguardo. Chardonnay e Pinot Nero danno vita a un Franciacorta di grande ampiezza espressiva, caratterizzato da note e suggestioni molto ricche e schiette. Di colore giallo dorato brillante, colpisce per una fitta tessitura di riflessi verdognoli. Profilo olfattivo di razza: lavorato in purezza, offre un bouquet con cenni apprezzabili di crosta di pane e frutta secca, con sfumature di fichi secchi e nocciole. L'assaggio è più che convincente: sapore fresco, sapido, con echi di agrumi (pompelmo in particolare). Completano il quadro del Franciacorta Noble Cuvée DOCG un perlage fine ed elegante, e un finale lungo e di perfetto equilibrio. Al calice consegna un assaggio di grande equilibrio, armonioso nell'insieme delle suggestioni. Strepitoso con tutti gli antipasti, specialmente quelli a base di pesce, e di grande impatto con primi piatti delicati. Da non sottovalutare la propensione a un medio invecchiamento: fino a 5 anni, con evoluzioni suggestive e uno spettro evolutivo di sicuro fascino. Insomma, c'è molto da scoprire in questo piccolo gioiello: e scoprirlo sarà un vero piacere!

La storia di Ca' d'Or ha origini antiche e moderne al tempo stesso. L'incontro felice tra una nobile, storica cantina di Franciacorta e una famiglia di professionisti legati al mondo della comunicazione. Insieme hanno intrapreso un percorso destinato a raccontare una regione ricca di blasone e di vini qualitativamente eccellenti in modo nuovo, per valorizzarne ricchezza espressiva e rispetto per la tradizione. Per avere un'idea della filosofia di Ca' d'Or basta osservare due dettagli: le bottiglie che hanno scelto, molto simili alle antiche ampolle veneziane, brillano per stile e fascino, diventando al centro della tavola preziosi elementi distintivi, qualcosa che travalica la semplice dimensione del contenitore per diventare brillante elemento distintivo. Altro segno distintivo, il logo della maschera veneziana, richiamo a un territorio, a una storia, e a una tradizione che Ca' d'Or onora ogni volta che un nuovo vino esce dalla Cantina.

La Vigna

Terreno Ciottoloso, calcareo, drenante

Esposizione Nord, 271m s.l.m

Allevamento Cordone Speronato

Densità imp. 5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Spumante Strutturato (Metodo Classico, Champagne)

Provenienza Lombardia

Uve Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 10°

Quando Berlo entro 5 anni da oggi

Abbinamento antipasti e primi piatti

Vinificazione Pressatura soffice, decantazione statica a freddo, inoculo con lieviti selezionati e fermentazione di 20 gg in acciaio inox. Viene poi fatta una fermentazione malolattica svolta parzialmente per poi fare un primo affinamento di 7 mesi in vasche d'acciaio. Dopo mediamente 30 mesi in bottiglia viene fatta la sboccatura

Sensazioni Di un brillante colore giallo dorato, con riflessi leggermente verdognoli. Viene lavorato in purezza ed esprime al naso profumi di crosta di pane e frutta secca, sfumature di nocciole e fichi secchi. Al palato, invece, un fresco e sapido sapore, con una leggera nota agrumata di pompelmo, si sposa con armonia ad un grande corpo. La bollicina è molto fine e di raffinata eleganza. Il finale è lungo e di perfetto equilibrio

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821