ACQUISTATO IL .....

"Berlucchi '61" Franciacorta Rosé DOCG



Il delicato rosa che conquista

'61 è la linea di spumanti che Berlucchi ha dedicato all'anno in cui in Franciacorta sono state prodotte le prime bottiglie di un grande metodo classico. Era il 1961 e quelle bottiglie, appunto, riposarono per mesi nelle stesse storiche cantine in cui oggi riposano queste bottiglie. Stesso luogo magico. Stesso stile inconfondibile. Questo Franciacorta DOCG rosé, Pinot Nero al 60% e Chardonnay per la parte restante, nasce da una breve macerazione di alcune ore del Pinot Nero a contatto con le bucce a cui segue una seconda fermentazione in bottiglia, con successivo affinamento in contatto con i propri lieviti, per almeno 24 mesi. Il risultato è un vino caratterizzato da una bella spuma soffice, prodotta da un perlage sottile e continuo. Di colore rosa intenso, rivela note eleganti di frutti di bosco e frutta matura, ben integrate con delicati profumi di lieviti e crosta di pane. In bocca è fine ed elegante, vivace e di buon corpo. Un dosaggio medio-alto dello zucchero equilibra bene la spiccata acidità naturale.

"E se facessimo uno spumante alla maniera dei francesi?" Hai detto niente! Eppure nel 1955 un giovane enotecnico, Franco Ziliani, rivolse proprio questa domanda a un gentiluomo di campagna. Quel gentiluomo era Guido Berlucchi che per fortuna decise di dar seguito al sogno di Ziliani. Con loro, nell'impresa, entrò anche Giorgio Lanciani e i tre diedero in pratica vita alla Franciacorta che noi oggi conosciamo. La sfida, per la verità, non fu assolutamente facile e i tre impiegarono ben 6 anni a raggiungere i primi risultati significativi. Ma nel 1961 - segnatevi questa data - furono finalmente sigillate le prime tremila bottiglie di Pinot di Franciacorta. Stappate l'anno dopo, si rivelarono ottime. Di lì in avanti sarebbe stato tutto un crescendo, a partire dall'anno successivo quando Ziliani creò il primo rosé metodo classico italiano. Oggi Berlucchi è un marchio che non ha certo bisogno di presentazioni. Guido Berlucchi venne a mancare nel 2000 ma ormai il suo nome è indissolubilmente legato a quello del più elegante spumante italiano. Oggi alla guida dell'azienda ci sono i tre figli di Franco Ziliani: Cristina, Arturo e Paolo. Le dimensioni e i numeri sono quelli di una grande impresa. Ma la passione, quella è immutata e la Guido Berlucchi è soprattutto un'azienda familiare, fortemente radicata nel suo territorio.

La Vigna

Terreno	morenico
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Cordone speronato e Guyot
Densità imp.	10000

Il Vino

Tipologia	Spumante Metodo Classico Rosato Brut
Provenienza	Lombardia
Uve	Pinot Nero (70%) Chardonnay (30%)
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti, fermentazione alcolica in tini d'acciaio. La macerazione per alcune ore del Pinot Nero a contatto con le bucce (macerazione in rosa) dona colore e profumi tipici della varietà. Preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i propri lieviti per almeno 24 mesi, seguito da altri 2 mesi dopo la sboccatura.
Sensazioni	ASPETTO VISIVO: spuma soffice, morbida, con buona persistenza di una tenue corona, perlage sottile e continuo. COLORE: rosa intenso, che può variare leggermente a ogni vendemmia per il diverso grado di maturazione fenolica del Pinot Nero. PROFUMO: note eleganti di frutti di bosco e frutta matura, ben amalgamate con delicati profumi di lieviti e crosta di pane. Piacevole vinosità, dovuta alla breve macerazione del Pinot Nero sulle bucce in fase di vinificazione. SAPORE: al palato è fine, elegante, vivace e di buon corpo, il dosaggio medio-alto di zuccheri va ad equilibrare la spiccata acidità.

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. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821