ACQUISTATO IL .....

"Berlucchi 61" Franciacorta Extra Brut DOCG

Qui è nata la Franciacorta

Non c'è modo migliore per celebrare la breve ma intensa storia della Franciacorta che stappare una bottiglia prodotta proprio là dove il celebre spumante lombardo è nato. Correva l'anno 1961. L'enologo era Franco Ziliani e la cantina era quella del celebre Guido Berlucchi. Quella proposta qui, è la cuvée Brut di una linea dedicata dalla storica azienda di Corte Franca proprio a quella invenzione. Chardonnay in netta prevalenza con una punta di Pinot Nero, le uve provengono dai vigneti più vocati dei 19 comuni della Franciacorta. Spuma soffice, dotata di una buona persistenza, grazie al fine perlage continuo, questo spumante si presenta di un bel colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso è fresco, ricco ed elegante. Note di frutti a polpa bianca e sentori agrumati che si ritrovano anche all'assaggio. In bocca è fresco, ben sostenuto da una gradevole acidità, ma anche morbido e ben equilibrato. Perfetto come aperitivo, non disdegna neppure una collocazione sulla tavola. Per un abbinamento territoriale possiamo abbinarlo ai classici casoncelli, i gustosi ravioli ripieni della tradizione, o a un piatto a base di pesce di lago, come un risotto al persico o un filetto di salmerino. Ma il vino è versatile e sa adattarsi a mille situazioni. L'unico limite potrebbe essere la nostra fantasia.

"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	Guyot e cordone speronato
Densità imp.	10000

Il Vino

Tipologia	Spumante Metodo Classico Extra Brut DOCG
Provenienza	Lombardia
Uve	Chardonnay (85%) e Pinot Nero (15%)
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.
Sensazioni	Spuma soffice, con buona persistenza di una tenue corona; perlage sottile e continuo.

© 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