ACQUISTATO IL .....

Franciacorta brut millesimato Cuvette 2006

Franciacorta: una zona, un metodo, un vino

Otto anni sulle spalle e non sentirli: preparatevi a un Franciacorta che lascia il segno. Profumi suadenti e profondi, assaggio folgorante, stile da vendere. Una bollicina fine ed emozionante che vi conquisterà fin dal primo sorso.

La storia di Villa inizia nel 1960, quando Alessandro Bianchi acquista il borgo Villa (XVI secolo), a Monticelli Brusati (BS), uno dei diciannove comuni che costituiscono la DOCG Franciacorta. Negli Anni 70 è uno dei primi a interessarsi alle ricerche sulle bollicine, e a scommettere sul metodo di produzione che sarebbe diventato la firma della Franciacorta, consacrandola come una delle zone vitivinicole italiane di maggior rilievo. In quello stesso periodo l'azienda da mista diventa unicamente vitivinicola, e iniziano i lavori di restauro dell'antico borgo, che negli ultimi anni è tornato a splendere diventando una delle realtà più suggestive e interessanti della Franciacorta. Gli ettari vitati sono 37 (su circa 100 totali), e la produzione è incentrata sui vitigni internazionali. Il Franciacorta è declinato in nove versioni differenti. Per il resto sei vini fermi (quattro rossi e due bianchi) e una grappa. Cuvette è un blend di chardonnay e pinot nero nato nel 1986, oggi una delle etichette più ambite di Villa Franciacorta. Come assicura la famiglia Bianchi "stile, carattere, eleganza delineano la personalità di questo vino che non si lascia conquistare, ma conquista. Non invecchia, ma si affina. Non si beve, ma si degusta". Cin cin!

La Vigna

Terreno	Argilloso - marnoso
Esposizione	Sud ? SudEst, 250 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	4-5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Lombardia
Uve	Chardonnay 85%, pinot nero 15%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	6-8°
Quando Berlo	Perfetto oggi
Abbinamento	Antipasti e primi piatti leggeri, secondi di pesce, carni bianche. Ottimo anche come aperitivo
Vinificazione	Pigiatura soffice dell'uva intera con presse pneumatiche. Sedimentazione naturale a freddo. La prima fermentazione alcolica si svolge in serbatoi in acciaio inox con costante controllo della temperatura a 18°. Parziale affinamento in barrique prima del tiraggio. Maturazione: messa in bottiglia (tirage) nella primavera successiva all'anno della vendemmia; rifermentazione e presa di spuma in bottiglia con lieviti selezionati e successivo affinamento sugli stessi per un minimo di 42 mesi nelle cantine interrate, ad una temperatura costante compresa tra 12° e 15°
Sensazioni	Colore giallo oro; naso molto affascinante, crosta di pane fresco, frutta delicata e accenni speziati; perlage fine e cremoso, bocca piena, morbida e di corpo

© 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