ACQUISTATO IL .....

Franciacorta DOCG Blanc de Blancs Nature

Elegante e raffinato

Piccolo gioiello della Franciacorta, questo Blanc de Blancs Nature di Cavalleri nasce sulle dolci colline di Erbusco, nel cuore della più prestigiosa regione spumantistica italiana. La Franciacorta è un territorio magico che non ha certo bisogno di grandi presentazioni. Qui la natura ha donato condizioni pedoclimatiche ideali per la coltivazione della vite. Il terreno morenico, ricco di minerali, e il clima continentale, con inverni freddi ed estati calde, conferiscono ai vini di questa zona una mineralità e una freschezza uniche. I vigneti della famiglia Cavalleri, in particolare, sono coltivati seguendo i principi dell'agricoltura biologica e biodinamica, per rispettare l'ambiente e ottenere uve di altissima qualità. Blanc de Blancs, 100% Chardonnay, è un vino di grande eleganza, finezza e dotato di una discreta capacità di invecchiamento. Si parte con una pressatura soffice delle uve, seguita dalla fermentazione, parte in acciaio e parte in legno. Una parte della cuvée, inoltre, fermenta con lieviti indigeni, per esaltare maggiormente l'unicità del proprio terroir. Quindi si procede con un affinamento sui lieviti per almeno 24 mesi. Bouquet intenso e complesso, con note di frutta a polpa gialla, agrumi, fiori bianchi e lievi sentori di brioche. Il sorso è avvolgente, equilibrato e persistente, con una piacevole freschezza minerale che lo rende perfetto per accompagnare aperitivi, piatti di pesce e formaggi freschi. Perfetto per celebrare un'occasione speciale o una semplice cena tra amici, sulla tavola non fatica mai a trovare il giusto abbinamento. Tra pesci, primi saporiti e carni bianche. L'unico limite è la nostra fantasia.

Cavalleri vanta una lunga storia... al servizio della Franciacorta. Già nel Quattrocento, infatti, la famiglia Cavalleri possedeva terreni in questa zona, coltivandoli con passione e dedizione. E' però a partire dal Novecento che l'azienda decide di concentrare i propri sforzi sulla produzione vinicola, dedicandosi in particolare alla produzione di spumanti di alta qualità. Alla fine degli anni '70, infine, con la costruzione della nuova cantina nel cuore di Erbusco, nasce una nuova era per Cavalleri. Oggi l'azienda è guidata da Giulia e Maria Cavalleri. 42 ettari vitati di proprietà, coltivati con metodi biologici e biodinamici, regalano uve di altissima qualità, principalmente Chardonnay, vitigno principe della Franciacorta. Oltre che per le bollicine, Cavalleri è oggi conosciuto anche per la qualità dei suoi vini fermi, Curtefranca, perfetti per accompagnare i piatti della tradizione.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino spumante dosaggio zero
Provenienza	Lombardia
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Il vino nasce da una selezione di uve provenienti da varie vigne della tenuta aziendale. I grappoli sono pressati dolcemente e il mosto fiore fermenta per l'85% in serbatoi d'acciaio e per un 15% in grandi botti di rovere. Il 15% della cuvée svolge la prima fermentazione con lieviti indigeni. Dopo alcuni mesi di affinamento, si procede all'assemblaggio. Ai vini base del millesimo si aggiunge un 15% di vini di riserva di annate precedenti. La seconda fermentazione si svolge in bottiglia secondo il Metodo Classico, con un periodo di sosta sur lattes di almeno 24 mesi.

Sensazioni Colore giallo paglierino brillante, con un perlage sottile e persistente. Eleganza e finezza connotano un bouquet caratterizzato da profumi florali, cenni di zagara, scorza d'agrumi, fragrante frutta a polpa gialla e lievi sentori di crosta di pane e brioche. Al palato propone un sorso intenso, con un frutto maturo, ricco ed espressivo, che trova un bilanciamento perfetto in un finale sapido e di grande freschezza minerale.

© 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