



ACQUISTATO IL

"Zeno" Franciacorta DOCG Brut Nature 2016

2016

Piacevolmente secco ed elegante



Svinando®

Zeno non è un Franciacorta DOCG che scende a compromessi per piacere un po' a tutti. Si tratta, infatti, di un Brut Nature, ossia un metodo classico elaborato senza aggiunta di zucchero, millesimato, ossia prodotto solo con le uve raccolte in una singola vendemmia. La 2014, in questo caso. Ma procediamo con ordine. Ca' dei Pazzi ha sede a Erbusco, uno dei comuni storici della denominazione. E la Cuvée di base di questo spumante è composta dal 80% di Chardonnay e 20% di Pinot Bianco. I vini base, prodotti a partire da uve provenienti dai diversi vigneti, sono vinificati separatamente e assemblati solo in un secondo momento. Segue una lunga fase di affinamento sui lieviti in bottiglia per un periodo minimo di 48 mesi. Ne deriva un Franciacorta caratterizzato da un colore giallo paglierino, con delicati riflessi dorati, e un perlage fine e persistente. Al naso è intrigante e complesso, con note floreali e fruttate che con il passare dei secondi virano verso intriganti speziature e tostature. In bocca è piacevolmente secco ed elegante, con un finale sapido e di gran persistenza.

Lo spirito di questa bella casa spumantistica franciacortina si intuisce fin dalla home page del suo sito Internet dove si legge una massima di Samuel Beckett che recita "Si nasce tutti pazzi. Alcuni lo restano". E un pizzico di sana follia si respira davvero da queste parti. Merito, sia chiaro, dei due giovani imprenditori che, cercando una "nuova" Franciacorta, capace di guardare al futuro, la trovano nelle mani sagge di vignaioli che lavorano seguendo la tradizione e facendo il vino come sempre. Come si deve. Nasce così un Metodo Classico tutto nuovo. Fresco, innovativo, con un pizzico di razionale follia... "Ci sono storie - si legge sempre sul sito - che nascono dalla ragione. Altre da un'intuizione. Poi c'è Ca' dei Pazzi".

La Vigna

Terreno Calcareo - sabbioso

Esposizione Nord

Allevamento Guyot

Densità imp. 3000

Il Vino

Tipologia Spumante Metodo Classico Nature / Pas Dosè

Provenienza Lombardia

Uve 80% Chardonnay 20% Pinot Bianco

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Pressatura soffice e fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata. I vini base provenienti dai diversi vigneti sono vinificati separatamente ed in seguito sapientemente assemblati per creare la cuvée. Affinamento sui lieviti in bottiglia per un periodo minimo di 48 mesi in cantine a temperatura costante di 12-15°C.

Sensazioni Questo Franciacorta si presenta con un colore giallo paglierino, con delicati riflessi dorati, ed un perlage fine e cremoso. Al naso sviluppa una intrigante complessità, dove le note floreali si intersecano con quelle fruttate, sfociando in sfumature spezzate e di nocciola. In bocca è dritto ed elegante, con un finale sapido e di gran persistenza.

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