

# I Vini

## 1) FRANCIACORTA BRUT

Franciacorta D.O.C.G.

Zona di produzione: Franciacorta

Tipo di uva: Chardonnay, Pinot Nero

Grado alcolico: 12.5 % vol.

Servire a: 8 - 10° C

Rifermentazione in bottiglia con un minimo di 18 mesi di affinamento sui lieviti; elaborazione e maturazione durano almeno 25 mesi dalla vendemmia. Pressione in bottiglia tra le 5 e 6 atmosfere.

Giallo paglierino con riflessi verdolini o dorati, perlage fine e persistente, bouquet con caratteristiche note della fermentazione in bottiglia, sentori di crosta di pane e di lievito arricchiti da delicate note di agrumi e di frutta secca (mandorla, nocciola, fichi secchi), sapido fresco, fine e armonico.

## 2) FRANCIACORTA SATÈN

Franciacorta D.O.C.G.

Zona di produzione: Franciacorta

Tipo di uva: Chardonnay

Grado alcolico: 12.5 % vol.

Servire a: 8 - 10° C

Rifermentazione in bottiglia con un minimo di 24 mesi di affinamento sui lieviti. La morbidezza gustativa è data dalla minore pressione in bottiglia (sotto le 5 atmosfere).

Perlage finissimo e persistente quasi cremoso, colore giallo paglierino, anche intenso con colori verdolini, sfumato ma deciso profumo di frutta matura, accompagnato da delicate note di fiori bianchi e di frutta secca anche tostata/mandorla e nocciola); al gusto: una piacevole sapidità e freschezza si armonizzano con un'innata morbidezza che ricorda le sensazioni delicate della seta.

## 3) FRANCIACORTA ROSÉ

Franciacorta D.O.C.G.

Zona di produzione: Franciacorta

Tipo di uva: Pinot Nero

Grado alcolico: 12.5 % vol.

Servire a: 8 - 10° C

Il Franciacorta Rosé di Plozza nasce dalla vinificazione uve Pinot Nero. Le uve, una volta trasportate sopra il tino, vengono separate dai raspi e gli acini cadono al loro interno, dall'alto, per gravità. La macerazione «in rosa» viene condotta per 24 ore: soltanto poche ore per «cogliere l'attimo», per ottenere cioè quella particolare e delicata sfumatura di colore rosa che contraddistingue il Franciacorta Rosé in bottiglia. In seguito, il mosto separato dalle bucce fermenta in piccole botti e in tini d'acciaio a temperatura controllata. Dopo mesi di affinamento si procede alla creazione della cuvée. Il vino così ottenuto viene imbottigliato e affinato sui lieviti in cantina, alla temperatura costante di 12°C, per un minimo di 30 mesi. Dopo il dégorgeamento la bottiglia viene preparata per la vendita.

## 4) FRANCIACORTA MILLESIMATO PAS DOSÉ

Franciacorta D.O.C.G.

Zona di produzione: Franciacorta

Tipo di uva: 60% Pinot Noir + 40% Chardonnay

Grado alcolico: 12.5 % vol.

Servire a: 8 - 10° C

Il Franciacorta Millesimato Pas Dosé è un'eccellenza del nostro intendere la Franciacorta, regione portabandiera della spumantistica italiana per antonomasia. Condizioni di vendemmia ottimali sono

il presupposto per l'ottenimento di basi spumante di eccellente qualità, con il carattere del Pinot Nero e l'eleganza dello Chardonnay, sapientemente assemblate dallo chef de cave. L'affinamento in legno e la successiva presa di spuma con permanenza sui lieviti di sessanta mesi arricchiscono il bagaglio odoroso ed il profilo del Millesimato, volutamente non dosato per fare in modo che ogni annata si possa esprimere nella maniera più pura e sincera possibile, senza fronzoli, lasciando nella bottiglia la sua quintessenza.

Un Franciacorta evoluto e complesso ma sorprendentemente armonico e vitale: riflessi cristallini dorati, spuma fine e cremosa, fragranti aromi di lievito e intensità di frutto ne fanno un riferimento qualitativo assoluto. Un pregiato metodo Classico da apprezzare con crudità, sushi e caviale e con gli abbinamenti meno convenzionali.