

# SIGNORVINO

CANTINA CON CUCINA

*Conosci  
la differenza tra*  
**PROSECCO e  
FRANCIACORTA?**

**La differenza è data dal metodo di produzione, dalle uve utilizzate in vinificazione, dalla zona di produzione ed ovviamente dalle caratteristiche del prodotto finale.**

**Nel Prosecco il procedimento per ottenere le bollicine è fatto su grandi quantità nello stesso momento utilizzando delle autoclavi a pressione (metodo Charmat o Martinotti).**

**Per il Franciacorta si usa lo stesso metodo dello Champagne, dove la presa delle bollicine viene fatta bottiglia per bottiglia (metodo Classico).**



# TROVA LE DIFFERENZE

## Prosecco

## Franciacorta

### ZONA DI PRODUZIONE

Veneto orientale e Friuli Venezia Giulia, zona storica nei comuni di Conegliano Valdobbiadene

### ZONA DI PRODUZIONE

L'area a sud del Lago d'Isèo, compresa tra le città di Brescia e Bergamo e il Monte Orfano

### UVE

Glera, uva autoctona Veneto-Friulana

### UVE

Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco ed Erbatmat (varietà autoctona riscoperta recentemente)

### METODO DI SPUMANTIZZAZIONE

Soprattutto Metodo Charmat

### METODO DI SPUMANTIZZAZIONE

Metodo Classico

### CARATTERISTICHE DEL VINO

Dai profumi fruttati di mela e pera williams, bollicina cremosa, gusto morbido e spesso con leggero residuo zuccherino

### CARATTERISTICHE DEL VINO

Dai profumi di pasta lievitata, crosta di pane con possibili sentori esotici, perlage fine e persistente

### ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, piatti leggeri a base di pesce e fritto misto

### ABBINAMENTI

A seconda della tipologia e dell'affinamento sui lieviti può accompagnare ogni tipo di piatto

### CURIOSITÀ

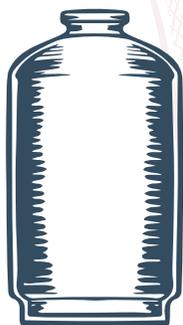
Il nome Prosecco deriva da un piccolo paese sul Carso Triestino che sembra aver dato i natali all'uva Glera, base del famoso spumante

### CURIOSITÀ

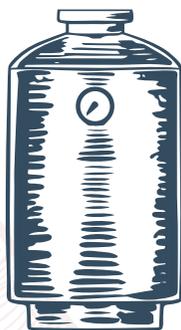
Il nome Franciacorta deriva dall'abitato di Curte Franca al centro della zona di produzione, così chiamato perché in epoca medievale era un territorio monastico esente da tasse

# Metodo Charmat o Martinotti

Il metodo Charmat o Martinotti si caratterizza per una grande freschezza, un'immediata facilità di beva, una preponderanza di sentori fruttati, freschi e aromatici, che mantengono maggiormente riconoscibili le caratteristiche dei vitigni utilizzati. Bollicine più cremose e grossolane.



1. VINO BASE



2. RIFERMENTAZIONE  
IN AUTOCLAVE  
E PRESA DI SPUMA



3. SVINATURA E  
FILTRAZIONE



5. IMBOTTIGLIAMENTO  
E TAPPATURA



4. REFRIGERAZIONE  
IN AUTOCLAVE E  
DECANTAZIONE



6. MESSA IN  
COMMERCIO

# Metodo Classico

Il metodo Classico regala vini più complessi, con delle bollicine solitamente più fini, le note aromatiche e di frutto passano in secondo piano rispetto a sentori di lievito, frutta secca e crema. Un metodo Classico ha più struttura e intensità rispetto ad un metodo Charmat o Martinotti.

