



FRANCIACORTA WINE BOX *Signorvino*

Icona del bere spumanti in Italia, la Franciacorta è un territorio che va dalle sponde del Lago d'Iseo e dei fiumi Oglio e Mella fino alla provincia di Brescia. I vigneti si estendono su di un anfiteatro morenico di origine glaciale su depositi alluvionali e fluvio-glaciali di tipo ghiaioso sabbiosi. Il buon drenaggio dei suoli è assicurato da una matrice sabbiosa e da una certa abbondanza di detriti rocciosi. Il vicino lago influenza positivamente il clima della macroarea tra l'alta Pianura Padana ed il margine prealpino, mitigando gli effetti sulla tempe-

ratura dei venti freddi provenienti dalla Val Camonica. **Tecniche e innovazione saldamente costruite su un'importante storia fatta di tradizioni e rispetto del territorio, danno vita a quella che è stata la prima DOCG italiana nata esclusivamente per la bollicina. Spumanti italiani di grande carattere si ritrovano sotto questa denominazione nata sotto il segno del Metodo Classico che ha reso grande lo Champagne, al quale, queste bollicine lombarde non hanno niente da invidiare.** Tante le realtà vitivinicole che si incontrano qui, tutte diverse, tutte distinte da un'autentica trama stilistica che in alcuni casi ha portato alla luce vere e proprie perle della viticoltura italiana. Qui lo Chardonnay, il Pinot Nero, il Pinot Bianco trovano le condizioni ideali per esprimersi al meglio e creare la bolla ideale per ogni momento. Di fatto, dopo una rifermentazione in bottiglia, la lunga permanenza sui lieviti regala un perlage fine e persistente, profumi eleganti di frutta matura, talvolta esotica, fiori e frutta secca, sapori intensi e persistenti. La diversa durata del periodo di maturazione sui lieviti può andare a caratterizzare vini con caratteristiche diverse.



Franciacorta Satèn “Camouflage”

Lombardia

La bollicina cremosa e setosa. Di proprietà della famiglia Paladin, La Tenuta di Castello Bonomi si estende nella zona della Franciacorta in uno Château circondato dalla splendida cornice di un giardino terrazzato.



VITIGNI:

Chardonnay.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Fermentazione Metodo Classico.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Colore brillante giallo paglierino, con un perlage fine e di ottima persistenza. L'impronta olfattiva è giocata su sentori floreali e delicatamente fruttati, fiori di campo, susine e scorza di agrumi, con soffici ricordi di frutta secca ed erbe aromatiche. Al palato è di ottima freschezza che dona equilibrio alla struttura avvolgente.



ABBINAMENTI:

Ideale per l'aperitivo, ma anche come spumante da consumare al pasto insieme ad antipasti e primi piatti di pesce.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Per apprezzarne appieno lo stile è consigliabile servirlo ad una temperatura di servizio di 8/10°C.

Franciacorta Rosé

Contadi Castaldi - Lombardia

Bilanciato e con una acidità fruttata. L'azienda vinicola Contadi Castaldi all'inizio si presentava come una fornace, convertita solo in un secondo momento come una cantina grazie ad una geniale intuizione dei fondatori, che videro i profondi tunnel sotterranei di mattoni come delle possibili gallerie di affinamento del Franciacorta.



VITIGNI:

Chardonnay, Pinot Nero.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Prima fermentazione e creazione della cuvée. Sosta sui lieviti dai 24 ai 30 mesi.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Colore rosa con sfumature corallo, dal perlage fine e persistente; al naso svela eleganti note di pompelmo e piccoli frutti rossi, insieme a sensazioni di rosa e pepe bianco. Al sorso si rivela bilanciato, di buona struttura e di ottima beva grazie alla sua acidità fruttata.



ABBINAMENTI:

Ideale come metodo classico da aperitivo e a tutto pasto, si abbina perfettamente a primi piatti a base di pesce e crostacei, finger food e frittore in pastella.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Per apprezzarne appieno lo stile è consigliabile servirlo ad una temperatura di servizio di 8/10°C.

Franciacorta P.R. Brut Blanc de Blancs

Monte Rossa - Lombardia

Ampiezza e complessità dei vini di Riserva. La storica cantina Monte Rossa è un'azienda all'avanguardia, riuscita a diventare uno dei punti di riferimento nella Franciacorta: grandi metodi tradizionali e tecnologie innovative per la produzione di vini di altissima qualità.



VITIGNI:

Chardonnay, 35% di Vini di Riserva e 65% di Cru.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Fermentazione in acciaio e in botti di rovere.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini e, avvicinando il calice al naso, si avvertono profumi di nespola e mela golden con rimandi alla mandorla verde. Il sorso è improntato su note fruttate e agrumate, spuma cremosa, in un quadro di grande equilibrio e lunga persistenza.



ABBINAMENTI:

Ideale nel momento dell'aperitivo, è uno spumante perfetto per accompagnare antipasti di pesce ed è ottimo anche con frutti di mare.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Per apprezzarne appieno lo stile è consigliabile servirlo ad una temperatura di servizio di 8/10°C.