



Franciacorta Rosè Brut DOCG ERONERO 2012

Denominazione: Franciacorta

Varietà: 100% Pinot Nero

Altezza vigneti: 250 m.s.l.m.

Suolo: Calcarenous

Forma di allevamento: Guyot impianto a 5.000 ceppi/ettaro

Periodo vendemmia: Metà agosto con raccolta manuale

Vinificazione: L'uva viene pressata con una pressa pneumatica a pressioni molto soffici. Durante la vinificazione vengono separati i mosti in due categorie: mosto fiore, che ha le caratteristiche migliori e viene utilizzato per la produzione di Franciacorta e mosto di seconda spremitura che non viene destinato all'imbottigliamento. La fermentazione alcolica viene svolta in vasche di acciaio a una temperatura controllata compresa tra 16 e 18 °C. Ogni vigneto viene vinificato separatamente dagli altri e questa divisione viene mantenuta fino alla primavera successiva alla vendemmia quando, dopo scrupolosi assaggi, il vino dei diversi vigneti viene assemblato in una cuve e imbottigliato per la presa di spuma.

Affinamento sui lieviti: 50 mesi

Caratteristiche gustative: Colore rosa antico. Perlage fine e persistente. Aroma molto elegante e deciso con note frutti di bosco e ciliegia marasca.

Numero bottiglie prodotte: 4.000 da litri 0,75





Curtefranca Bianco FERGHETTINA

Denominazione: Curtefranca DOC

Vitigni: chardonnay 80%, pinot bianco 20%

Alcol: 12.5%

Temperatura di servizio: 8/10 °C

Abbinamenti: antipasti di pesce, primi di pesce

Giallo paglierino, al naso esprime belle note floreali impreziosite da richiami di mela golden. Fresco, saporito, deciso, in bocca spicca per equilibrio e finezza. Ottimo anche il finale, pulito e persistente.

Un vino bianco piacevole e fresco ottenuto utilizzando le uve più adatte a questa tipologia provenienti dai vari appezzamenti di proprietà sparsi a macchia di leopardo un po' in tutto il territorio. Quello che ne deriva è un vino floreale e delicato, dimostrazione di quanto di buono la Franciacorta è in grado di regalare anche con questa tipologia così poco diffusa.





Franciacorta DOCG Brut FERGHETTINA

ORIGINE

Lombardia

VITIGNO

Chardonnay 95%, Pinot Nero 5%

AFFINAMENTO

24 mesi sui lieviti

AROMI

Nocciola, frutti dolci, fiori bianchi

GRADO ALCOLICO

12,5 %

TEMPERATURA

8 - 10 °C

Lo Spumante Franciacorta Brut di Ferghettina nasce in vigneti situati nella splendida cornice delle colline di Adro, in Franciacorta.

È prodotto in prevalenza con uve Chardonnay e con uve Pinot Nero, raccolte rigorosamente a mano la prima metà di agosto. Dopo la pressatura, il mosto fiore viene posto in vasche d'acciaio alla temperatura controllata di 16 - 18°C per la fermentazione alcolica, separatamente per ogni vigneto. Il diverso vino ottenuto viene assemblato solo alla primavera successiva e imbottigliato per la presa di spuma. L'affinamento sui lieviti ha una durata di 24 mesi.

Questo Franciacorta Brut presenta un colore giallo paglierino ed un perlage fine e persistente. Il bouquet spazia dalle note di nocciola a lievi e piacevoli fragranze di frutti dolci e fiori bianchi. In bocca ritornano i sentori percepiti al naso e si presenta molto persistente e fresco.

Perfecto come aperitivo, è ottimo per accompagnare antipasti e primi piatti a base di pesce. Ideale in abbinamento a crudi di pesce e crostacei.





Franciacorta DOCG Extra Brut FERGHETTINA

ORIGINE

Lombardia

VITIGNO

Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%

AROMI

Mandorla, vaniglia, frutta candita

GRADO ALCOLICO

12,5 %

TEMPERATURA

6-8 °C

Il Franciacorta Extra Brut di Ferghettina proviene dalle dolci colline di Franciacorta, in vigne situate su terreni di natura calcarea-argillosa posti ad un'altezza di 250 metri s.l.m.

È prodotto prevalentemente con uve Chardonnay e con uve Pinot Nero, vendemmiate unicamente a mano a metà agosto. La vinificazione avviene separatamente, vigneto per vigneto: ad una pressatura soffice delle uve, segue la fermentazione del solo mosto fiore in vasche di acciaio ad una temperatura di 16-18°C. Successivamente viene assemblata la cuvée, avviata alla presa di spuma in bottiglia, che si conclude con un affinamento di 72 mesi sui propri lieviti.

Il Franciacorta Extra Brut di Ferghettina appare nel bicchiere di colore giallo oro intenso. Al naso espone note di mandorla e di vaniglia, arricchite da sfumature di frutta candita. Il gusto è delicato e persistente, caratterizzato da un ottimo equilibrio.

Ideale come aperitivo, è ottimo con le zuppe e con tutte le portate a base di frutti di mare.





Franciacorta DOCG Brut Milledì FERGHETTINA

ORIGINE

Lombardia

VITIGNO

Chardonnay 100%

AFFINAMENTO

36 mesi sui lieviti

AROMI

Agrumi, note minerali

GRADO ALCOLICO

12,5 %

TEMPERATURA

8 - 10 °C

Lo Spumante Franciacorta Brut Milledì nasce in vigneti situati sui dolci pendii di Adro, in Franciacorta.

È prodotto con uve Chardonnay in purezza, raccolte rigorosamente a mano verso la metà di agosto. Dopo la pressatura, solo il mosto fiore è posto in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 16 - 18°C, separatamente per ogni vigneto. Durante la primavera successiva, i diversi vini ottenuti vengono assemblati in una cuvée e imbottigliati per la presa di spuma.

L'affinamento sui lieviti ha una durata complessiva di 36 mesi.

Il Milledì è caratterizzato da un colore giallo paglierino, con riflessi verdi e dorati, e da un perlage fine e persistente. Al naso e in bocca presenta fini e raffinate note agrumate, arricchite da una buona e bilanciata mineralità. Nel complesso è un vino molto elegante e dalla piacevole e lunga persistenza.

Perfecto come aperitivo, è ideale in abbinamento ad antipasti e piatti a base di pesce e crostacei, sia crudi che cotti.





Franciacorta DOCG Pas Dosé Riserva 33 FERGHETTINA

ORIGINE

Lombardia

VITIGNO

Chardonnay 100%

AROMI

Arancia candita, frutta matura

GRADO ALCOLICO

12,5 %

TEMPERATURA

6-8 °C

Il Franciacorta Pas Dosé Riserva 33 di Ferghettina sorge sulle dolci colline franciacortina, su un suolo di tipo calcareo-argilloso, ad un'altitudine di 250 metri s.l.m.

Viene ricavato unicamente da uve Chardonnay, vendemmiate manualmente a metà del mese di agosto. La vinificazione si svolge separata vigneto per vigneto: dopo una pressatura soffice dei grappoli, il solo mosto fiore va incontro alla fermentazione in vasche di acciaio ad una temperatura controllata di 16-18°C. Quindi il prodotto viene assemblato in una cuvée e disposto per la rifermentazione in bottiglia, cui segue affinamento di 80 mesi sui propri lieviti.

Di colore giallo dorato e dotato di un perlage fine e persistente, il Pas Dosé Riserva 33 di Ferghettina esprime al naso sentori di arancia candita, imperniati su un elegante sfondo di frutta matura. In bocca si rivela una bollicina profonda, di carattere, contraddistinta da una notevole persistenza.

Si abbina in maniera eccellente con il pesce alla griglia e gli affettati. Indicato anche da servire come aperitivo.





Franciacorta DOCG Brut Rosé FERGHETTINA

ORIGINE

Lombardia

VITIGNO

Pinot Nero 100%

AFFINAMENTO

36 mesi sui lieviti

AROMI

Frutti rossi, mora, lampone

GRADO ALCOLICO

12,5 %

TEMPERATURA

8 - 10 °C

Lo Spumante Franciacorta Rosé Brut di Ferghettina nasce in vigneti situati nella splendida cornice delle colline di Adro, in Franciacorta.

È prodotto con uve Pinot Nero in purezza, raccolte rigorosamente a mano verso la metà di agosto. Dopo la pressatura, solo il mosto fiore viene posto in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 16 - 18°C per la fermentazione alcolica, separatamente per ogni vigneto. Il vino così ottenuto viene quindi assemblato in una cuvée durante la primavera successiva e imbottigliato per la presa di spuma. L'affinamento sui lieviti ha una durata di 36 mesi.

Questo Franciacorta Rosé Brut presenta un elegante colore buccia di cipolla e un perlage fine e persistente. Il bouquet è raffinato ed elegante, con piacevoli note di frutti rossi tra cui spiccano aromi di mora e fini sentori di lampone. In bocca risulta ottimamente strutturato, con una lunga e piacevole persistenza.

Perfecto come aperitivo, è ideale in abbinamento ad antipasti e primi piatti a base di crostacei e di pesce.





Curtefranca Rosso FERGHETTINA

Denominazione: Curtefranca DOC

Vitigni: cabernet sauvignon 50%, merlot 30%, nebbiolo 10%, barbera 10%

Alcol: 12.5%

Temperatura di servizio: 16/18 °C

Abbinamenti: primi di terra , secondi di terra

Colore rosso rubino intenso. Al naso si presenta con note di frutti di bosco e sentori di tabacco. In bocca è fresco, morbido e vellutato. Tannicità leggera ed educata che invita al sorso

Il Curtefranca rosso di Ferghettina è un vino impostato all'equilibrio e la facilità di beva secondo la miglior tradizione della Franciacorta. L'equilibrio tradizionalmente dato dall'uso di un taglio di quattro uve accuratamente dosate al fine di ottenere una beva elegante e immediata. il passaggio di 12 mesi in barrique contribuisce ad affinare questo vino in maniera ottimale. Un vino mai banale che si presta ad accompagnarci a tutto pasto con il continuo piacere di riempire il calice.





Franciacorta DOCG Satèn FERGHETTINA

ORIGINE

Lombardia

VITIGNO

Chardonnay 100%

AFFINAMENTO

36 mesi sui lieviti

AROMI

Pasticceria, confetto

GRADO ALCOLICO

12,5 %

TEMPERATURA

10 - 12 °C

Lo Spumante Franciacorta Brut Satèn di Ferghettina nasce in vigneti situati nella splendida cornice delle colline di Adro, in Franciacorta.

È prodotto esclusivamente con uve Chardonnay, raccolte rigorosamente a mano a metà agosto. Dopo la pressatura, il mosto fiore viene posto in vasche d'acciaio alla temperatura controllata di 16-18°C per la fermentazione alcolica, separatamente per ogni vigneto. Il diverso vino ottenuto viene assemblato solo alla primavera successiva e imbottigliato per la presa di spuma. L'affinamento sui lieviti ha una durata di 36 mesi. Questo Brut Satèn è caratterizzato da un colore giallo brillante e da un perlage fine e persistente. Al naso si apre con un bouquet cremoso ed elegante, con piacevoli aromi di pasticceria e confetto. Al palato risulta piacevolmente fresco ed aromatico.

Perfecto per accompagnare crudi di pesce, sushi e crostacei, è ideale in abbinamento a piatti a base di pesce, antipasti, affettati e salumi.





BRUT 100% CHARDONNAY BIOLOGICO

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti "Nave", "Paini", "Stazione" 8 ettari in località Bornato di Cazzago San Martino

ESPOSIZIONE: sud, tra 200 e 300 metri sopra il livello del mare

TIPOLOGIA TERRENO: morenico sottile con buona presenza di scheletro

ALLEVAMENTO: guyot

DENSITA DI IMPIANTO: 4300 ceppi per ettaro

RESA PER ETTERO: 90 quintali

METODO DI PRODUZIONE: agricoltura biologica fin dalla prima vendemmia, con certificazione dal 2014

PERIODO DI RACCOLTA: prima metà Agosto

VINIFICAZIONE: pressatura soffice e conseguente fermentazione a temperatura controllata di 14°-15° celsius in vasca di acciaio

IMBOTTIGLIAMENTO: tiraggio nella primavera successiva alla vendemmia

AFFINAMENTO: in bottiglia per la presa di spuma per un minimo di 24 mesi dopo il tiraggio

CARATTERISTICHE: giallo paglierino intenso

PROFUMO: note floreali di glicine, accenti di agrumi, pesca, gelatina di albicocca con note finali di mandorla tostata, confetti e liquirizia

GUSTO: ritorni fruttati di agrumi e cedro candito, accentuata freschezza che accompagna un ottima beva insieme a cenni minerali. Chiusura peculiare con una nota di liquirizia, all'insegna di una complessa eleganza

ABBINAMENTI: eccellente aperitivo, si rivela inoltre ideale sia con pesci e crostacei sia con preparazioni più complesse anche a base di carni bianche

TEMPERATURA: servire a 10°-12° gradi





SATÈN 100% CHARDONNAY BIOLOGICO

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti "Nave", "Paini", "Stazione" 8 ettari in località Bornato di Cazzago San Martino

ESPOSIZIONE: sud, tra 200 e 220 metri sopra il livello del mare

TIPOLOGIA TERRENO: morenico sottile con buona presenza di scheletro

ALLEVAMENTO: guyot

DENSITA DI IMPIANTO: 4300 ceppi per ettaro

RESA PER ETTERO: 70 quintali

METODO DI PRODUZIONE: agricoltura biologica fin dalla prima vendemmia, con certificazione dal 2014

PERIODO DI RACCOLTA: prima metà Agosto

VINIFICAZIONE: pressatura soffice e conseguente fermentazione a temperatura controllata di 14°-15° celsius in vasca di acciaio

IMBOTTIGLIAMENTO: tiraggio nella primavera successiva alla vendemmia

AFFINAMENTO: in bottiglia per la presa di spuma per un minimo di 24 mesi dopo il tiraggio

CARATTERISTICHE: giallo paglierino chiaro

PROFUMO: note di fiori bianchi, sentori di scorza di lime e pompelmo e sfumature di croissant e miele. Finale di polvere pirica e liquirizia

GUSTO: freschezza cremosa e serica che sorregge una beva raffinata e vivace, con delicata impronta di pompelmo e tracce minerali importanti. Finale con ricordi di liquirizia e biscotto

ABBINAMENTI: caratterizzato da una grande versatilità, perfetto quindi a tutto pasto. Speciale connubio con i primi piatti

TEMPERATURA: servire a 10°-12° gradi





Donna Clemy Rosé Millesimato 100% Pinot Nero Biologico

Zona di produzione: vigneti "nave" 3,5 ettari in località bornato di cazzago san martino

Esposizione: sud, tra 200 e 300 metri sopra il livello del mare

Tipologia terreno: morenico sottile con buona presenza di scheletro

Allevamento: guyot

Densità di impianto: 4300 ceppi per ettaro

Resa per ettero: 70 quintali

Metodo di produzione: agricoltura biologica fin dalla prima vendemmia, con certificazione dal 2014

Periodo di raccolta: prima metà agosto

Vinificazione: pressatura soffice e conseguente fermentazione a temperatura controllata di 14°-15° celsius in vasca di acciaio

Imbottigliamento: tiraggio nella primavera successiva alla vendemmia

Affinamento: in bottiglia per la presa di spuma per un minimo di 40 mesi dopo il tiraggio

Caratteristiche: giallo paglierino antico

Profumo: approccio floreale di biancospino e zagara con sottili cenni di erbe aromatiche. Seguono tonalità di susina bianca, agrumi canditi, frutta secca e note iodate, con un sottofondo di burro e cannella

Gusto: si evidenzia una materia tonica, con una vena di freschezza incisiva che ne amplifica il profilo minerale. L'assaggio rivela un equilibrio dinamico ed una grande persistenza

Abbinamenti: perfetto per aperitivi formali. Grande binomio con preparazioni complesse o alimenti di forte impatto come aragosta, anatra, foie gras, orata, rombo

Temperatura: servire a 10°-12° gradi

