La Franciacorta Présentation

Franciacorta
Unione di Passioni

Franciacorta
Official Sparkling Wine Sponsor

EXPO
MILANO 2015
1 MAY • 31 OCTOBER

Le saviez-vous ? D'où vient-il le nom Franciacorta ?

C'est une énigme, sans réponse certaine, sur laquelle on peut imaginer et inventer….

L'hypothèse plus fiable est celle d'une dérivation du nom : « Franchae Curtes ».

Dans le Moyen Age, les principaux centres de cette zone étaient des Cours Royales, qu'après l'arrivée des moines bénédictins et Cluny, bénéficièrent de grands privilèges (appelés franchises), comme l'exonération de payer les impôts, car délégués au contrôle des routes et à la bonification des terres.

La Franciacorta se situe entre collines couvertes de vignes, petits villages en pierre, tours et châteaux médiévaux, palaces du seizième siècle, demeures patriciennes du XVIII et XIX siècle, où les nobles de Brescia possédaient leurs terres et leurs maisons d'été, sur les douces collines dévouées à la viticulture.

Parmi les vins produits, Le Franciacorta est le roi des bulles italiennes : vin fermenté en bouteille, il a obtenu en 1995 la Dénomination d'Origine Contrôlée et Garantie, la plus haute distinction de qualité et typicité.

Le Franciacorta s'obtient de raisins Chardonnay et/ou Pinot Noir et/ou Pinot blanc (ou pinot meunier pour les champenois, ce dernier jusqu'au 50% maximum). Les temps de production sont longs : à sept mois de la vendange, le vin basique est accouplé aux levures et mis en bouteille. 18 mois de lente fermentation en bouteille, avec les levures, devront passer avant l'égorgement. En fait, rare région au monde à utiliser la méthode dite champenoise, et à produire un vin de grande qualité.

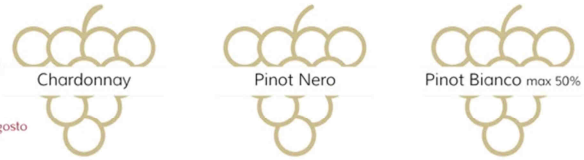
Parmi les nombreux lieux à visiter, le Lac d'Iseo, duquel notre local s'inspire (Marasino vient de l'homonyme village de *Sale Marasino*) est un endroit idyllique : idéal pour des vacances à l'enseigne du sport (voiles et windsurf), ballades et excursions. Au centre du lac, se situe la plus grande île lacustre habitée en Europe, Montisola, facilement joignable en bateau, un monde à part avec des petits quartiers de pêcheurs, au charme du temps passé. Pour les amateurs du bon poisson….

La Fiòca
LAGO D'ISEO
Sarnico
Iseo
Palazzolo
Passirano
Rovato
Capriolo
Cazzago
Erbusco
Paderno
Adrara
Castelfranco
Ospitaletto

È il metodo Franciacorta a garantire ancora oggi la qualità di ogni singola bottiglia.
Un'antica arte che si unisce, in perfetto connubio,
con le tecnologie più moderne e la maestria dei viticoltori del territorio.

Vendemmia rigorosamente a mano

raccolta in cassette
tra la seconda decade di Agosto
e la prima di Settembre

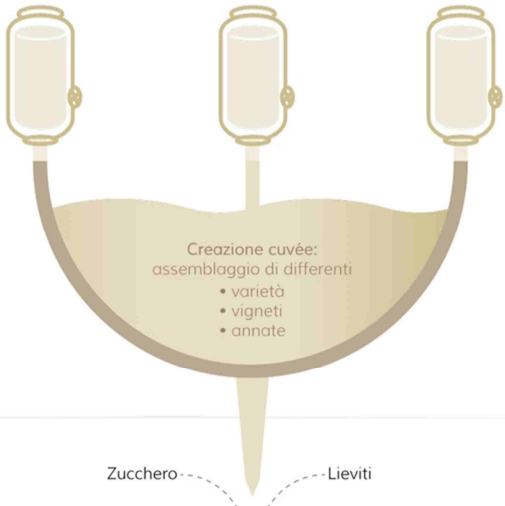


Soffice pressatura

dei grappoli interi

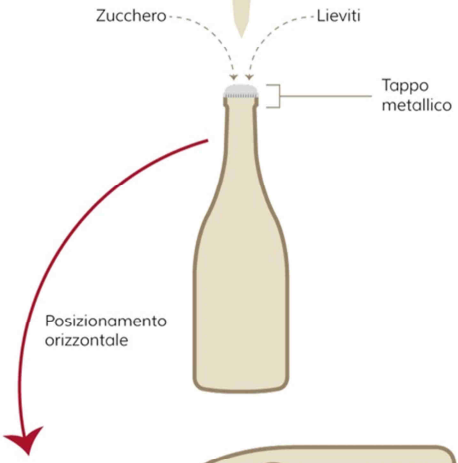
Prima fermentazione

mosto fiore

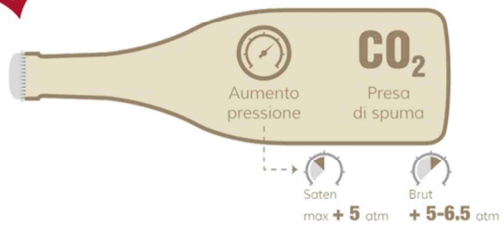


Imbottigliamento

Tiraggio



Seconda fermentazione



Periodo di affinamento

MINIMO **18** MESI	Franciacorta
MINIMO **24** MESI	Franciacorta Rosé, Satèn
MINIMO **30** MESI	Franciacorta millesimato, Rosé millesimato, Satèn millesimato
MINIMO **60** MESI	Franciacorta riserva, Rosé riserva, Satèn riserva

Scuotitura

Typologies

Franciacorta

Raisins
Chardonnay et/ou Pinot Noir. Il est consenti l'utilisation du Pinot Blanc dans la mésure du 50% maximum.

Caracteristiques
Fermentation en bouteille pour au moins 18 mois, puis viellissement sur levures; l'élaboration et la maturation durent au moins 25 mois, du début de la vendange. Pression en bouteille entre 5 et 6 atmosphères.

Notes gustatives
Jaune paille, aux réflets dorés, perlage fin et persistent,parfum caracteristique de la fermentation en bouteille, allusions aux croûtes de pain et de levure, enrichi de delicates notes d'agrumes et de fruits secs (amande, noisette, figues sèches). Sapide, frais, fin et aromatique.

Dosages
Pas Dosé, Extra Brut, Brut, Extra Dry, Sec o Dry, Demi-Sec.

Franciacorta Satèn

Raisins
Chardonnay (surtout) et Pinot Blanc à 50% maximum.

Caractéristiques
La souplesse gustative est donnée par la soigneuse sélection des vins basques, à une pression inférieure en bouteille, sous cinq atmosphères. Il est produit exclusivement dans la typlogie Brut.

Notes gustatives
Perlage très fin et persistent, quasi cremeux. Couleur jaune paille intense, aux couleurs verdâtres nuancés, avec parfum persistent de fruits mûrs, accompagnés de notes delicates de fleurs blanches et de fruits secs (amande et noisette). Un agréable saveur et fraicheur s'armonisent avec une souplesse innée, qui rappellent les sensations delicates de la soie.

Dosages
Brut.

Franciacorta Rosé

Raisins
Pinot Nero (minimum 25%), Chardonnay, Pinot Bianco (maximum 50%).

Caractéristiques
Les raisins Pinot Nero fermentent à contact avec l'écorce, le temps nécessaire à donner au vin la tonalité desirée.Il peut être produit avec du vin basique Pinot Noir vinifié en rosé, ou naître de l'assemblage avec Chardonnay et/ou Pinot Blanc.

Notes gustatives
La presence du Pinot noir donne à ce Franciacorta un corps et une viguer particulière, au délà des senteurs typiques des vignes.

Dosages
Pas Dosé, Extra Brut, Brut, Extra Dry, Sec ou Dry, Demi-Sec.

Franciacorta, Franciacorta Satèn et Franciacorta Rosè peuvent avoir plus de personnalité, complexité et sophistication, grce à des périodes plus longues de maturation et vieillissement. C'est la cas du Franciacorta Millesimato et du Franciacorta Riserva.

Franciacorta Millesimé

Caractéristiques
Le mot "Millesimé" indique que tout le vin provient de la même année (minimum 85%). Le Millesimé se produit quand l'année est particulièrement qualitative et se valorise avec des viellissements plus longs de ceux de l'assemblage (Les Franciacorta non millesimés). 37 mois au moins doivent passer de la vendange, avant la mise en commerce.

Notes gustatives
Les Franciacorta Millesimés ont une personnlaité sensorielle et gustative, qui réfléchit plainement les caractéristiques climatiques de l'année et les expressions qualitatives des raisins d'une vendange spécifique.

Dosages
Pas Dosé, Extra Brut, Brut, Extra Dry, à l' exception des Satèn Riserva, déclinés juste dans la typologie Brut.

Franciacorta Riserva

Caractéristiques
Les Franciacorta Riserva sont des Millesimés de grande excellence qualitative, qui pour exprimer au maximum leurs qualités olfactives et gustatives, doivent rester sur levures pour beaucoup d'années. Le Réglement interne de la Franciacorta Consorzio en impose au moins cinq: le Franciacorta Riserva est introduit sur le marché, après au moins 67 mois (cinq ans et demie) de la vendange.

Notes gustatives
Notes complexes et évoluées, propres au long viellissemnt en bouteille.

Dosages
Pas Dosé, Extra Brut, Brut, ad eccezione dei Satèn Riserva, déclinés seulement dans la typologie Brut.

Dosages:

Les différentes typologies de Franciacorta sont caracterisées par divers dosages de liqueurs ajoutés, après le dégorgement et sont donc douées d'originales et exceptionnelles personalités:

- **Pas Dosé** (Sucre jusqu'à 3g/l, résidu naturel du vin) – c'est le plus sec de la gamme Franciacorta
- **Extra Brut** (sucre jusqu'à 6 g/l) – très sec
- **Brut** (sucre inférieur à 12 g/l) – sec, mais plus souple par rapport à l'Extra Brut; il est sûrement le plus versatile de la typologie Franciacorta.
- **Extra Dry** (sucre 12-17 g/l) - souple, avec un dosage légèrement superieur par rapport au Brut classique.Il s'épouse bien avec une grande variété de mets.
- **Sec ou Dry** (sucre 17-32 g/l) – moins sec, légerèment douceâtre.
- **Demi-Sec** (sucre 33-50 g/l) – saveur douceâtre, dû au dosage sucré, plustot éléve. Il se marie bien avec les gateaux.

Accords mets & vins

- **Pas dosé:** tripes, boulettes de riz, morue grillée et ris de veau.
- **Extra brut:** poisson cru, comme tartare de loup et thon,sushi et sashimi,crustacés et fruits de mer.
- **Brut:** pâtes ragout de viande blanche, escalope milanaise, brochettes de poisson et pizzas, comme marguerite, quatre fromages et jambon cuit.
- **Extra Dry:** idéal pour l'apéritif, pâtes sauce au poisson blanc ou rose, comme spaghetti aux palourdes , friture de calamars.
- **Sec ou Dry:** fromages à pâte molle, comme le taleggio, les patés de foie gras, pâtisserie, seiche et fruits à pulpe blanche.
- **Demi-sec:** gâteux, crèmes, panna cotta crumble de pommes, panettone, colombe.
- **Satèn:** pâtes au four, risotto aux parfums délicats, plats à base de poisson, comme truite, esturgeon et poisson bleu, jambon cru de Parme et San Daniele, fromages frais.
- **Rosé:** saucisson et saucisses, pâtes et risotto aux cèpes, soupes de poisson,viandes blanches, cheese-cake, pâtisseries aux fruits et biscuits au beurre.

Notre sélection de caves

- **Bellavista: "***New air on wine!***"** La nature se réinvente, chaque jour. La vie est une invention permanente. Juste en écoutant le silence , nous pouvons entendre la terre, l'eau, l'air et la lumières, qui créent la vie. Juste dans le silence de nos vignes et de nos caves, nous renouvelons l'inspiration de nos vins, les vins Bellavista. Cave crée il y a quarante ans , en constante exigence de rénovation de l'image du produit, avec des résultats parfaitement armoniuex, dans le goût et dans l'amplitude de l'expression.

- **Contadi Castaldi:** *L'identité dans un signe* !"Dès que dans le vin, il y a la verité, je te dirai tout, sans secrets" dît William Shakespeare. Synthèse d'une histoire millenaire, terrains renommés pour la production agricole,Contadi Castaldi naît, dans les annés 80, de l'idée de la famille Moretti, qui décide de reconvertir le four Biasca en cave. Les longs couloirs en brique se sont démontrés parfaits pour le vieillissement du vin.

- **Ca' del Bosco:** *"Où le vin devient art"*. En plein milieu des vignes et des bois, c'est le voyage idéal de l'enologie. Le coeur technologique de la cave bat avec passion et précision, illuminé artistiquement, dans la verdure du parc. L'importance que Ca' del Bosco donne à la fusion entre l'art et le vin est bien soulignée par l'écrivain Luigi Veronelli; "Le vin est une valeur réelle, qui nous donne de l'irréalité". Ca' Del Bosco est partnaire officiel de Dolce & Gabbana.

- **Villa:** *"V comme valeurs, I comme identité,L comme liberté,L comme labeur, A comme amour"*. Petit village médieval du XV siècle, situé à quelques kilometres du lac d'Iseo, où le soin de l'environnement , la philosophie de vie et le développement étique permettent une production exclusive de vins.L'entreprise auberge l'agriturisme Villa Gradoni et le restaurant "Borgo in Franciacorta"

VILLA
FRANCIACORTA

- **Mirabella:** *"Souligne tes moments"*. Maison fondée par l'oenologue Teresio Schiavi et l'ingénieur Cavalli, ce dernier proprietaire des terrains, des vignes qui s'étendent sur 2.5 hectares, la cave prend son nom de l'homonyme localité Mirabelle. Dans ce domaine, une tour surgit et donne l'inspiration à la creation du logo. Mirabella utilise 100% d'énergie renouvelable.

- **Cavalleri:** terrains de proprieté de la famille Cavalleri depuis 1450, chaque vin raconte une histoire, décrivant des événements naturels et les interventions de l'homme. La combinaison entre travail de la nature et de l'homme rend unique chaque vin crée.

- **La Valle:** dans le coeur de la Franciacorta, dans une très belle zone collinaire, particulièrement prédisposée à la viticulture. La cave donne son nom au principal terrain, nommé La Valle , acheté en 1890. En 1990, Eugenio e Giulia Pezzola créent la cave , pour la production exclusive des préstigieuses bulles Franciacorta, et le dédicacent à leur père Giovanni et leur oncle Innocenzo, qui étaient particulièrement attachés à ces lieux. Poésie et technique, passé et future se fusionnent, donnant aux vins des sensations uniques et inoubliables.

Monterossa: *"Le Franciacorta qui éblouit"*.En 1972, Paolo Rabotti et sa femme se lancent dans la viticulture. Leur aventure est continuée par leur fils, Emanuele.La décision d'abandonner la production des vins fermes pour se concentrer sur l'amélioration des bulles, a été gagnante et a permis un grand développement de la cave, qu'aujourd'hui, produit 500.000 bouteilles par an.

MONTE ROSSA
FRANCIACORTA

- **Uberti:** *"Le meuilleur comme tradition"*. Dirigée par Agostino Uberti, sa femme et leurs enfants, depuis 1980, la cave produit aujourd'hui 180.000 bouteilles, entre Francaicorta et vins fermes Curtefranca Doc.L'obectif est de sortir des vins de qualité dans le respect de la tradition, du territoire et de l'environnement.L'excellence des bulles est representée par les bouteilles, Francesco I, Magnificentia et Sublimis.

UBERTI

Viticoltori dal 1793 in Erbusco

- **Majolini:** *"Think sparkling"*. La famille Majolini est installée à Ome, depuis le XV siècle et leur liaison à cette terre a conduit à de grandes satisfactions. Le tournant moteur fût la construction, en 1995, de la nouvelle cave , de 4000 milles mètres carrés, qui donne sur una vallée, dont la beauté est incomparable.La recherche continue emmène à la production de vins d'excellence. Parmi les plus connus, l'Electo (mûr et complèxe), le Brut (sec et décis) et le demi-sec Rosé (doux et acide).

- **Ferghettina:** *"En nous faisant confiance, vous choisirez le soin et l'amour pour un travail pointilleux, avec garantie de qualité"*. La belle étiquette suit le beau style et packaging. Le roi de ces Francaicorta est sans doute l'incontournable Milledi', en version Brut et Rosé.

- **Barone Pizzini:** *"Vignes et culture Bio"*. Fondée il y a 140 ans, et dirigée actuellement par Monsieur Ugo Colombo, grand passioné de vin, la maison se donne l'obectif d'atteindre le "Résidu Zéro". La nouvelle cave a été édifiée en 2006, dans la localité de San Carlo Provaglio d'Iseo, et comporte une architecture écocompatible, dans le respect de l'environnement et de la qualité de production.Production de Franciacorta et vins fermes.

BARONE PIZZINI
FRANCIACORTA 1870