



CODICI SMALTIMENTO



| Bottiglia | Capsula | Gabbietta | Tappo | Carta |
|----------------|---------------------|---------------------|---------------------------------|----------------|
| 71GL | C/ALU 90 | Fe40 | FOR51 | C/PAP81 |
| Vetro | Alluminio e metallo | Alluminio e metallo | Sughero | Carta |
| Raccolta Vetro | Raccolta Alluminio | Raccolta Alluminio | Raccolta differenziata dedicata | Raccolta Carta |

Verifica le disposizioni del tuo Comune



Villa Franciacorta, nel comune di Monticelli Brusati,
nel cuore del Borgo Villa risalente al 1500.

A partire dal 1960, la famiglia Bianchi cominciò i lavori di restauro del borgo medievale che, nel corso degli ultimi decenni, è tornato all'antica bellezza.

L'ampliamento della cantina, completamente interrata; il recupero della suggestiva residenza padronale; la ristrutturazione dei due nuclei di abitazioni rurali con corti, che oggi ospitano un'incantevole attività agrituristica, fanno di Villa una delle realtà più importanti ed interessanti di tutta la Franciacorta.

Dal 1978 la produzione di soli Franciacorta Millesimati, ottenuti esclusivamente da uve di proprietà, contraddistingue la filosofia della Famiglia Bianchi e dell'azienda Villa Franciacorta. Pace e tranquillità, emozioni che caratterizzano l'antico borgo, diventano quasi surreali quando si accede alle cantine direttamente nel cuore della collina Madonna della Rosa. Un viaggio speciale nell'anima della Franciacorta, viaggio che percorre le diverse epoche di costruzione delle cantine. Dalla moderna sala di vinificazione delle basi Franciacorta, in un percorso a ritroso nel tempo, ci si sposta nelle gallerie di spumantizzazione e affinamento contigue ai locali che risalgono al XVI secolo. Conservate in un "religioso" silenzio e nella quasi totale oscurità del sottosuolo, le bottiglie vengono disposte dapprima in catasta e successivamente in pupitre, per essere rigirate a mano, secondo l'antica tradizione del remuage.

L'azienda Villa si sviluppa su 100 ettari totali di proprietà, di cui esclusivamente 38 vitati, 28 dei quali in un corpo unico intorno al borgo omonimo. L'analisi del terreno ha evidenziato l'origine marina di questi suoli. La grande eterogeneità riscontrata permette di differenziare varie uve e quindi mosti che possiedono caratteristiche organolettiche alquanto diverse. Il rispetto per la natura, per le tradizioni e per la qualità sono i fattori fondamentali che caratterizzano le scelte aziendali e produttive.

L'utilizzo di sostanze biologiche e naturali per la gestione del vigneto, la cura ed il rispetto dell'ambiente circostante e la restaurazione del vecchio borgo sono esempi concreti di una filosofia di vita nella quale i proprietari dell'azienda credono ciecamente.



EMOZIONE

FRANCIACORTA
EMOZIONE - BRUT MILLESIMATO

D.O.C.G.

ZONA DI PRODUZIONE

Franciacorta (Brescia), da vigneti di proprietà siti in Monticelli Brusati.

UVE

Chardonnay 85%, Pinot Nero 10%, Pinot Bianco 5%. Blend di 26 vini base provenienti da tutte le parcelle di proprietà.

RESA PER ETTARO

80/95 Q.li/Ha.

DENSITÀ DI IMPIANTO

4.000-5.000 piante/ha a cordone speronato.

CONDUZIONE DEL VIGNETO

Inerbimento controllato totale. Concimazione organica naturale. Lotta biologica ai parassiti.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Suolo pedo-collinare, prevalentemente argilloso e marnoso con dotazione naturale di minerali e microelementi. Esposizione a Sud- Sud Est.

VENDEMMIA

Una vendemmia piuttosto anticipata permette di ottenere un prodotto di giusta gradazione e acidità, preservandone al massimo i profumi floreali e fruttati. Vendemmia manuale e in cassetta, con cernita delle uve sulla vite e in cantina.

MESOVINIFICAZIONE

Ogni singola parcella delle 26 di proprietà, viene vinificata separatamente.

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice dell'uva intera con presse pneumatiche. Sedimentazione naturale a freddo. La prima fermentazione alcolica, svolta da lieviti autoctoni, si svolge in serbatoi in acciaio inox con costante controllo della temperatura a 18°. Affinamento in acciaio sino alla messa in bottiglia (tirage) nella primavera successiva all'anno della vendemmia. Permanenza più lunga sulle fecce fini in vendemmia con frequenti rimontaggi

MATURAZIONE

Rifermentazione e presa di spuma in bottiglia con lieviti selezionati e successivo affinamento sugli stessi per un minimo di 36 mesi nelle cantine interrato, ad una temperatura costante compresa tra 12° e 15°. In fase di tiraggio sono stati aggiunti più lieviti, arrivando ad una percentuale del 5%

RESIDUO ZUCCHERINO

5,1 gr/lt.

DISPONIBILE NELLE VERSIONI

Bottiglia 0,75 l – Magnum 1,5 l – Jeroboam 3 l – Mathusalem 6 l (con rifermentazione diretta).

PERIODO OTTIMALE DI BEVA

Se perfettamente conservato, il prodotto può essere degustato dopo anni dal dégorgeement essendo capace di crescente complessità e lunga e positiva evoluzione nel tempo.

NOTE DI DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTI

Colore giallo paglierino. Al naso sprigiona eleganti note floreali, di frutta fresca e crosta di pane. Accarezza il palato con fini e persistenti bollicine, che esaltano l'elegante struttura, terminando con un intrigante e persistente retrogusto. Ideale dall'aperitivo a tutto pasto.

VILLA FRANCIACORTA

Via Villa, 2 - 25040 Monticelli Brusati (BS) - T. +39 030.652329 | F. +39 030.652100 - info@villafranciacorta.it
www.villafranciacorta.it - f villa.franciacorta @CantinaVilla

