



VISCONTI43

1701 FRANCIACORTA

Schede tecniche



IL PRIMO FRANCIACORTA BIODINAMICO

1701 Franciacorta

BRUT NATURE

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Franciacorta

Zona produttiva Cazzago San Martino (BS), vigneti Sabbioni, Magri e Brolo coltivati in agricoltura biologica e biodinamica.

Vitigno 85% Chardonnay, 15% Pinot Nero

Tipologia del terreno Terreno morenico profondo: sabbioso limoso, scheletro abbondante, sub-acido.

Sistema di allevamento Guyot unilaterale

Vinificazione Prima vinificazione con lieviti indigeni in acciaio e cemento.

Dosaggio 0 gr/l, Brut Nature

Affinamento sui lieviti Minimo 18 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

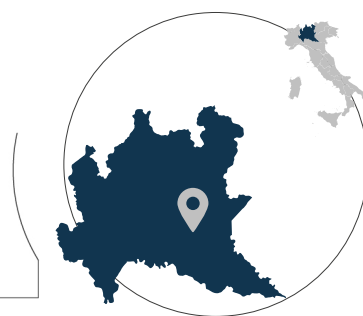
Colore Giallo paglierino tenue, con sottile perlage.

Profumo Profumo elegante e fresco, di frutta gialla, camomilla e crosta di pane.

Sapore Al palato è fresco, con una decisa impronta minerale e un finale tostato.

Abbinamenti Perfetto con antipasti di pesce affumicato, pesce in umido o al vapore e formaggi freschi.

Temperatura di servizio 8-10°



CAZZAGO SAN MARTINO / LOMBARDIA



IL PRIMO FRANCIACORTA BIODINAMICO



ANNO DI FONDAZIONE | 1992



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NERO,
PINOT BIANCO



ENOLOGO | MARCO BENEDINI, GIULIO SALTI,
ADRIANO ZAGO (consulente esterno)



1701 Franciacorta

SATÈN RACCOLTA

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Franciacorta

Zona produttiva Cazzago San Martino (BS), vigneto Sabbioni, coltivato in agricoltura biologica e biodinamica.

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Terreno morenico profondo: sabbioso limoso, scheletro abbondante, sub-acido.

Sistema di allevamento Guyot unilaterale

Vinificazione Prima vinificazione con lieviti indigeni, 75% in acciaio e 25% in barrique di rovere francese di terzo passaggio.

Dosaggio 0 gr/l, Brut Nature

Affinamento sui lieviti Minimo 30 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

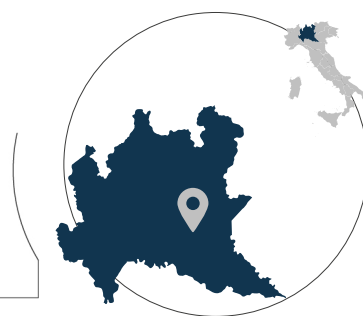
Colore Brillante, di colore giallo paglierino pieno e dalla bollicina fine e persistente.

Profumo Profumo denso e complesso, note di frutta esotica, miele e burro. Fine.

Sapore Al palato è secco, abbastanza caldo, abbastanza morbido, fresco e sapido. Bollicina vellutata e ben integrata.

Abbinamenti Duttile e camaleontico, è un vino che accompagna dagli antipasti ai secondi, passando per primi piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio 8-10°



CAZZAGO SAN MARTINO / LOMBARDIA



IL PRIMO FRANCIACORTA BIODINAMICO



ANNO DI FONDAZIONE | 1992



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NERO,
PINOT BIANCO



ENOLOGO | MARCO BENEDINI, GIULIO SALTI,
ADRIANO ZAGO (consulente esterno)



1701 Franciacorta

ROSÉ RACCOLTA

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Franciacorta

Zona produttiva Cazzago San Martino (BS), vigneto Collina, coltivato in agricoltura biologica e biodinamica.

Vitigno 100% Pinot Nero

Tipologia del terreno Terreno morenico profondo: sabbioso limoso, scheletro abbondante, sub-acido.

Sistema di allevamento Guyot unilaterale

Vinificazione Dopo una breve macerazione sulle bucce, prima fermentazione su lieviti indigeni in vasche d'acciaio.

Dosaggio 0 gr/l, Brut Nature

Affinamento sui lieviti Minimo 30 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

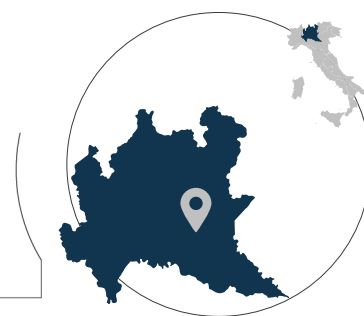
Colore Rosa cerasuolo con perlage persistente e sottile, preceduto da spuma abbondante.

Profumo All'olfatto profumo aromatico con sorprendenti sentori di china.

Sapore Il sorso è fresco ed elegante, con delicati richiami di frutti di bosco. Raro equilibrio gustativo.

Abbinamenti Si abbina molto bene con antipasti di pesce, carni bianche, frittura di pesce, crostacei al vapore e pesce crudo. Ottimo anche con dei finger food.

Temperatura di servizio 8-10°



CAZZAGO SAN MARTINO / LOMBARDIA



IL PRIMO FRANCIACORTA BIODINAMICO



ANNO DI FONDAZIONE | 1992



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NERO,
PINOT BIANCO



ENOLOGO | MARCO BENEDINI, GIULIO SALTI,
ADRIANO ZAGO (consulente esterno)



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.


VISCONTI43

powered by
 GRUPPO MEREGALLI

1701 Franciacorta

BLANC DE NOIRS RACCOLTA

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Franciacorta

Zona produttiva Cazzago San Martino (BS), vigneto Brolo, coltivato in agricoltura biologica e biodinamica.

Vitigno 100% Pinot Nero

Tipologia del terreno Terreno morenico profondo: sabbioso limoso, scheletro abbondante, sub-acido.

Sistema di allevamento Guyot unilaterale

Vinificazione Prima fermentazione su lieviti indigeni, 80% in vasche d'acciaio e 20% in barrique di rovere francese.

Dosaggio 0 gr/l, Brut Nature

Affinamento sui lieviti 48 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

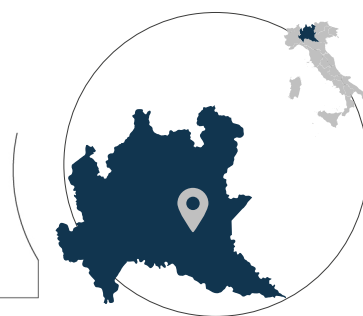
Colore Giallo paglierino.

Profumo Profumo intenso e complesso con note di ribes, amarena, pietra focaia e un finale boisé.

Sapore Gusto fresco, strutturato e persistente con finale balsamico.

Abbinamenti Perfetto con piatti a base di carni bianche.

Temperatura di servizio 8-10°



CAZZAGO SAN MARTINO / LOMBARDIA



IL PRIMO FRANCIACORTA BIODINAMICO



ANNO DI FONDAZIONE | 1992



ENOLOGO | MARCO BENEDINI, GIULIO SALTI,
ADRIANO ZAGO (consulente esterno)



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NERO,
PINOT BIANCO



1701 Franciacorta

310 RACCOLTA

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Franciacorta

Zona produttiva Cazzago San Martino (BS), vigneto Brolo, coltivato in agricoltura biologica e biodinamica.

Vitigno 90% Chardonnay, 10% Pinot Nero

Tipologia del terreno Terreno morenico profondo: sabbioso limoso, scheletro abbondante, sub-acido.

Sistema di allevamento Guyot unilaterale

Vinificazione Prima fermentazione con lieviti indigeni, 80% in vasche d'acciaio e 20% in barrique di rovere francese di terzo passaggio.

Dosaggio 0 gr/l, Brut Nature

Affinamento sui lieviti Minimo 72 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

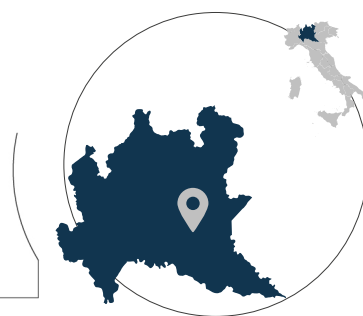
Colore Giallo paglierino, perlage fine ed elegante.

Profumo Profumo intenso e ampio, complesso nell'alternarsi di frutto e minerale.

Sapore Sapore rotondo ed equilibrato, cremoso nella consistenza e sorprendente per complessità e mineralità.

Abbinamenti Perfetto con aperitivi e antipasti di pesce. Ideale a tutto pasto e per occasioni speciali.

Temperatura di servizio 8-10°



CAZZAGO SAN MARTINO / LOMBARDIA



IL PRIMO FRANCIACORTA BIODINAMICO



ANNO DI FONDAZIONE | 1992



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NERO,
PINOT BIANCO



ENOLOGO | MARCO BENEDINI, GIULIO SALTI,
ADRIANO ZAGO (consulente esterno)



1701 Franciacorta

COCO

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Franciacorta Riserva

Zona produttiva Cazzago San Martino (BS), vigneti Brolo e Magri, coltivati in agricoltura biologica e biodinamica.

Vitigno 90% Chardonnay, 10% Pinot Nero

Tipologia del terreno Terreno morenico profondo: sabbioso limoso, scheletro abbondante, sub-acido.

Sistema di allevamento Guyot unilaterale

Vinificazione Prima fermentazione con lieviti indigeni, 80% in vasche d'acciaio e 20% in barrique di rovere francese di terzo passaggio.

Dosaggio 0 gr/l, Brut Nature

Affinamento sui lieviti 60 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

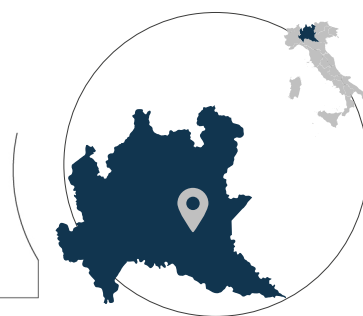
Colore Giallo paglierino tenue, perlage sottilissimo.

Profumo Al naso è fresco ed elegante, con note di frutta gialla e ricordi di crosta di pane.

Sapore Il sorso è pieno e ampio, bilanciato da un'elevata freschezza ed eleganza.

Abbinamenti Si abbina al meglio con antipasti di pesce, pesce in umido o al vapore e formaggi freschi.

Temperatura di servizio 8-10°



CAZZAGO SAN MARTINO / LOMBARDIA



IL PRIMO FRANCIACORTA BIODINAMICO



ANNO DI FONDAZIONE | 1992



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NERO,
PINOT BIANCO



ENOLOGO | MARCO BENEDINI, GIULIO SALTI,
ADRIANO ZAGO (consulente esterno)



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

VISCONTI43

powered by
GRUPPO MEREGLI

1701 Franciacorta

SURNÀT

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Sebino Bianco

Zona produttiva Cazzago San Martino (BS), vigneti Brolo e Cappella, coltivati in agricoltura biologica e biodinamica.

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Terreno morenico profondo: sabbioso limoso, scheletro abbondante, sub-acido.

Sistema di allevamento Guyot unilaterale

Vinificazione Fermentazione con lieviti indigeni in anfore di terracotta.

Invecchiamento 8 mesi in anfore di terracotta

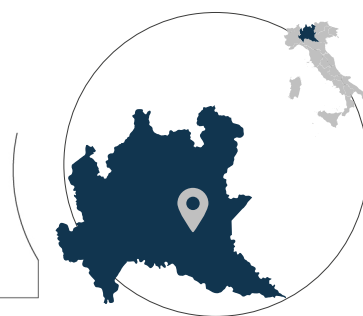
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino luminoso.

Profumo Intense e fresche note floreali e fruttate aprono a toni erbacei e vegetali.

Sapore Leggero, equilibrato e dissetante sorretto da una buona sapidità e mineralità.

Abbinamenti Antipasti pesce affumicato, carni bianche, formaggi stagionati, pesce alla griglia, risotto ai funghi.



CAZZAGO SAN MARTINO / LOMBARDIA



IL PRIMO FRANCIACORTA BIODINAMICO



ANNO DI FONDAZIONE | 1992



ENOLOGO | MARCO BENEDINI, GIULIO SALTI,
ADRIANO ZAGO (consulente esterno)



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NERO,
PINOT BIANCO



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.


VISCONTI43

powered by
 GRUPPO MEREGALLI

1701 Franciacorta

SULLERBA

NOTE GENERALI

Tipologia Vino Bianco Frizzante

Zona produttiva Cazzago San Martino (BS), vigneti Sabbioni, Magri e Brolo, coltivati in agricoltura biologica e biodinamica.

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Terreno morenico profondo: sabbioso limoso, scheletro abbondante, sub-acido.

Sistema di allevamento Guyot unilaterale

Vinificazione Prima fermentazione in vasche d'acciaio e cemento; seconda fermentazione con mosto tenuto congelato dalla stessa vendemmia.

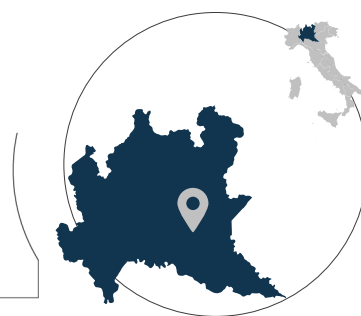
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Aspetto torbido, colore giallo verdognolo scarico. Perlage sottile e delicato tipico del vino frizzante.

Profumo Fresco e floreale, con delicati sentori di agrumi ed erbe aromatiche.

Sapore Sapore fresco e leggero, con note di pesca bianca e agrumi maturi.

Abbinamenti Da stappare all'ora dell'aperitivo con tartine e stuzzichini di vario genere.



CAZZAGO SAN MARTINO / LOMBARDIA



IL PRIMO FRANCIACORTA BIODINAMICO



ANNO DI FONDAZIONE | 1992



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NERO,
PINOT BIANCO



ENOLOGO | MARCO BENEDINI, GIULIO SALTI,
ADRIANO ZAGO (consulente esterno)



1701 Franciacorta

GARGA GANG

NOTE GENERALI

Tipologia Vino Rosato

Zona produttiva Cazzago San Martino (BS), Colognola ai Colli (VR), in vigneti coltivati in biodinamica.

Vitigno Garganega, Pinot Nero

Vinificazione Fermentazione con lieviti indigeni in acciaio.

Invecchiamento 7 mesi in vasca di acciaio

NOTE ORGANOLETTICHE

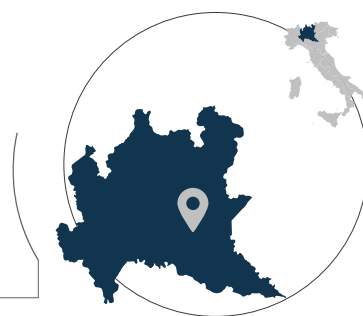
Colore Rosa luminoso.

Profumo Al naso sentori di mela rossa, mango e mandorla amara.

Sapore In bocca stupisce la freschezza accompagnata da una leggera nota balsamica.

Abbinamenti Formaggi stagionati, paste con sughi di pesce o carni bianche, arrosto di vitello.

Temperatura di servizio 8-10°C.



CAZZAGO SAN MARTINO / LOMBARDIA



IL PRIMO FRANCIACORTA BIODINAMICO



ANNO DI FONDAZIONE | 1992



ENOLOGO | MARCO BENEDINI, GIULIO SALTI,
ADRIANO ZAGO (consulente esterno)



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NERO,
PINOT BIANCO



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.


VISCONTI43

powered by
 GRUPPO MEREGALLI

1701 Franciacorta

GARGA GANG FRIZZANTE

NOTE GENERALI

Tipologia Vino Rosato Frizzante

Zona produttiva Cazzago San Martino (BS), Colognola ai Colli (VR), in vigneti coltivati in biodinamica.

Vitigno Garganega, Pinot Nero

Vinificazione Prima fermentazione in vasche d'acciaio; seconda fermentazione con mosto di Garganega tenuto congelato dalla stessa vendemmia. Non filtrato.

NOTE ORGANOLETTICHE

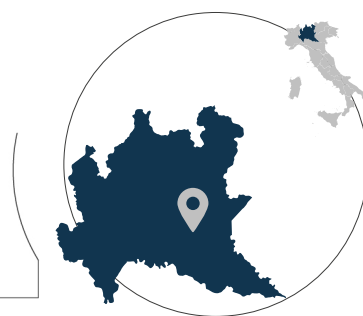
Colore Rosa luminoso.

Profumo Al naso note di banana, fragola e mora.

Sapore In bocca ritorna il gusto olfattivo con predominanza di frutti rossi e finale amaricante.

Abbinamenti Pizza, formaggi e salumi, spaghetti allo scoglio, pesce

Temperatura di servizio 8°C.



CAZZAGO SAN MARTINO / LOMBARDIA



IL PRIMO FRANCIACORTA BIODINAMICO



ANNO DI FONDAZIONE | 1992



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT NERO,
PINOT BIANCO



ENOLOGO | MARCO BENEDINI, GIULIO SALTI,
ADRIANO ZAGO (consulente esterno)



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.


VISCONTI43

powered by
 GRUPPO MEREGALLI