

FRANCIACORTA
Guido Berlucchi
BERLUCCHI



BERLUCCHI '61 BRUT

Franciacorta

UVE: Chardonnay (90%) e Pinot Nero (10%), provenienti dai più vocati vigneti dei 19 comuni della Franciacorta.

EPOCA DI RACCOLTA: dalla seconda decade di agosto alla prima di settembre.

RESA: 9.000 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 55%, equivalente a 6.600 bottiglie per ettaro.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in tini d'acciaio.

MATURAZIONE: preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i propri lieviti per almeno 24 mesi, seguito da altri 2 mesi dopo la sboccatura.

DOSAGGIO: Brut.

FORMATI: bottiglia 750 ml, demi 375 ml, magnum 1.5 l, Jeroboam 3 l, Mathusalem 6 l, Balthazar 12 l, Nabuchodonosor 15 l.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO VISIVO: spuma soffice, con buona persistenza di una tenue corona; perlage sottile e continuo.

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdolini.

PROFUMO: fresco, ricco, elegante, discretamente persistente, con note di frutti a polpa bianca e sentori agrumati.

SAPORE: al gusto rivela notevole freschezza e gradevole acidità; è morbido ed equilibrato, con una piacevole sensazione agrumata nel finale.

ACCOSTAMENTI: è un vino consigliabile dall'aperitivo a tutto pasto e accompagna ottimamente alcuni piatti tipici della Franciacorta, dai casoncelli (ravioli ripieni) ai pesci di lago (persico e salmerino). Sa esaltare, senza mai sovrastarli, i sapori delle pietanze, che siano a base di riso e pasta piuttosto che carni bianche o formaggi freschi e di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C.

DATI ANALITICI INDICATIVI ALLA SBOCCATURA:

Alcool 12,5% Vol. - Zuccheri 7,0 g/l

Acidità Totale 7,0 g/l - pH 3,14.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2009

FRANCIACORTA
Guido Berlucchi
BERLUCCHI



BERLUCCHI '61 SATÈN

Franciacorta

UVE: Chardonnay al 100%, proveniente dai più vocati vigneti dei 19 comuni della Franciacorta.

EPOCA DI RACCOLTA: dalla seconda decade di agosto alla prima di settembre.

RESA: 9.000 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 55%, equivalente a 6.600 bottiglie a ettaro.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in tini d'acciaio.

MATURAZIONE: preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i propri lieviti per almeno 24 mesi, seguito da altri 2 mesi dopo la sboccatura. La minor sovrappressione in bottiglia (5 atmosfere finali), caratteristica della tipologia Satèn, conferisce eleganza e cremosità.

DOSAGGIO: Brut Satèn.

FORMATI: bottiglia 750 ml, magnum 1.5 l.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO VISIVO: spuma soffice e cremosa. Buona persistenza di una tenue corona; perlage sottile e continuo.

COLORE: giallo paglierino intenso.

PROFUMO: ricco, elegante, variegato. Sentori di frutta matura gialla tropicale, che in progressione si concentrano per poi evolvere in note di agrume candito.

SAPORE: al gusto rivela una spiccata acidità e sapidità, presenta grande struttura, rara piacevolezza di beva che si conclude con un lungo e preciso finale.

ACCOSTAMENTI: ottimo come aperitivo è ideale, con risotti delicati e piatti a base di pesce. Da provare con prosciutto crudo di Sauris, Parma o San Daniele e formaggi non troppo stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C.

DATI ANALITICI INDICATIVI ALLA SBOCCATURA:

Alcool 12,5% Vol. - Zuccheri 8,0 g/l

Acidità Totale 6,5 g/l - pH 3,16.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2009

FRANCIACORTA
Guido Berlucchi
BERLUCCHI



BERLUCCHI '61 ROSÉ

Franciacorta

UVE: Pinot Nero (60%) e Chardonnay (40%), provenienti dai più vocati vigneti dei 19 comuni della Franciacorta.

EPOCA DI RACCOLTA: dalla seconda decade di agosto alla prima di settembre.

RESA: 9.000 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 55%, equivalente a 6.600 bottiglie a ettaro.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in tini d'acciaio.

La macerazione per alcune ore del Pinot Nero a contatto con le bucce (macerazione in rosa) dona colore e profumi tipici della varietà.

MATURAZIONE: preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i propri lieviti per almeno 24 mesi, seguito da altri 2 mesi dopo la sboccatura.

DOSAGGIO: Brut.

FORMATI: bottiglia 750 ml, magnum 1.5 l, Jeroboam 3 l.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO VISIVO: spuma soffice, morbida, con buona persistenza di una tenue corona; perlage sottile e continuo.

COLORE: rosa intenso, che può variare leggermente a ogni vendemmia per il diverso grado di maturazione fenolica del Pinot Nero.

PROFUMO: note eleganti di frutti di bosco e frutta matura, ben amalgamate con delicati profumi di lieviti e crosta di pane. Piacevole vinosità, dovuta alla breve macerazione del Pinot Nero sulle bucce in fase di vinificazione.

SAPORE: al palato è fine, elegante, vivace e di buon corpo; il dosaggio medio-alto di zuccheri va ad equilibrare la spiccata acidità.

ACCOSTAMENTI: ottimo come aperitivo, può accompagnare piacevolmente salumi e primi piatti saporiti e formaggi, anche stagionati; esalta la sua struttura abbinato ai crostacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C.

DATI ANALITICI INDICATIVI ALLA SBOCCATURA:

Alcool 12,5% Vol. - Zuccheri 8,0 g/l

Acidità Totale 7,5 g/l - pH 3,10.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2009

FRANCIACORTA

Guido Berlucchi
BERLUCCHI



BERLUCCHI '61 NATURE 2013

Franciacorta Millesimato

UVE: Chardonnay (70%) e Pinot Nero (30%), provenienti dai vigneti di proprietà Arzelle, Rovere, San Carlo e Ragnoli; tutti ad alta densità d'impianto (10.000 ceppi/ettaro).

EPOCA DI RACCOLTA: terza decade di agosto 2013.

RESA: 9.200 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 30% equivalente a 3.680 bottiglie a ettaro.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in tini d'acciaio e affinamento delle migliori parcelle in barrique di rovere, dove maturano per 6 mesi a contatto con i lieviti.

MATURAZIONE: preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, esclusivamente con il 100% di vini dell'annata. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento sui lieviti per almeno 5 anni, seguito da altri 6 mesi dopo la sboccatura.

DOSAGGIO: Dosaggio Zero.

FORMATI: bottiglia 750 ml e magnum 1500 ml.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO VISIVO: spuma abbondante e cremosa, con buona persistenza di una tenue corona; perlage sottile e sinuoso.

COLORE: giallo paglierino intenso con lievi sfumature ramate.

PROFUMO: complesso ed elegante, caratterizzata da una netta nota di frutti a pasta gialla e agrumi canditi che si intrecciano con aromi di pan brioche.

SAPORE: al palato, il vino è caratterizzato da struttura e potenza supportate da una vivida acidità, la sapidità finale conferisce dinamismo e tensione gustativa.

ACCOSTAMENTI: è un Millesimato consigliabile a tutto pasto; accompagna piacevolmente antipasti importanti, secondi di pesce, carni bianche e formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C.

DATI ANALITICI INDICATIVI ALLA SBOCCATURA:

Alcool 12,5% Vol. - Zuccheri tracce

Acidità Totale 7.10 g/l - pH 3,12.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2009

APPROFONDIMENTO TECNICO

BERLUCCHI '61 NATURE 2013

NEL VIGNETO

Le uve da cui nasce Berlucchi '61 Nature 2013 provengono da vigne di proprietà situate nei comuni di Corte Franca e Provaglio d'Iseo: Arzelle, Rovere e San Carlo – coltivate a Chardonnay – e Ragnoli – coltivata a Pinot Nero, tutte con età media di 20 anni, quindi perfettamente mature per dare “uve da Millesimato”.

I vigneti sono allevati ad altissima densità – 10mila ceppi per ettaro – a cordone speronato permanente e condotti secondo regole agronomiche rispettose dell'ambiente.

Importante anche l'aspetto pedologico: mentre vigna Arzelle cresce su terreno morenico profondo, che conferisce uve per vini base di ottima struttura, il suolo di San Carlo e di Rovere, composto da depositi fini, garantisce ottima acidità e freschezza alle basi; l'equilibrio d'insieme è invece assicurato dalle uve di vigna Ragnoli, da terreni di origine fluvio-glaciale.

Le alte fittesze d'impianto aiutano a enfatizzare le caratteristiche varietali delle uve, sia in termini di maturità fenolica che tecnologica.

Nel primo caso, le uve sono mature dal punto di vista dei polifenoli e dei precursori aromatici varietali: ciò si traduce in grande potenziale aromatico e strutturale. Quanto alla maturità tecnologica, le uve presentano caratteristiche organolettiche desiderate in un vino base Franciacorta, buona acidità e pH basso, garanzie di importante potenziale evolutivo.

IN VENDEMMIA

Il germogliamento è avvenuto con un po' di ritardo, intorno alla metà di aprile. Alla data dei primi germogliamenti, il 2013 è risultato l'anno più freddo e piovoso degli ultimi dieci. Ciò ha determinato un prolungamento della dormienza, anche nelle zone o per le varietà normalmente più precoci, determinando, con i primi caldi, un germogliamento pressoché contemporaneo in tutta la Franciacorta. Nei giorni 24 e 25 maggio si è registrato un anomalo e brusco abbassamento delle temperature che sono scese di notte fino a 5°C e di giorno non hanno superato i 13°C.

Gli sbalzi termici, associati ad alcuni eventi piovosi verificatisi in fioritura, hanno determinato in alcune zone, un'allegagione stentata, che si è tradotta in una riduzione del potenziale produttivo poi tradottosi in un incremento qualitativo.

Le operazioni di raccolta sono timidamente cominciate intorno al 25 agosto e sono proseguite fino a metà settembre.

Una maturazione molto lenta, protrattasi in un periodo dell'anno in cui le alte temperature giornaliere sono un ricordo e le escursioni termiche sono più accentuate, non può che essere il preludio a vini di eccezionale livello qualitativo, sia in termini analitici sia di corredo aromatico.

IN CANTINA

Le uve sono state tutte raccolte a mano al raggiungimento della maturità ottimale nella terza decade di agosto 2013. Le cassette da 18 chili contenenti l'uva sono state trasportate rapidamente in cantina e collocate all'interno di speciali presse a piano inclinato.

Tali presse sono concepite per la pressatura soffice, lenta e graduale di uva intera con immediata separazione del succo. Le componenti del Franciacorta '61 Nature 2013 provengono esclusivamente dalle primissime frazioni di pressatura, il cosiddetto mosto fiore, pari per quest'annata a 30 litri ogni 100 chili di uva.

I mosti sono stati subito raffreddati a 10 °C e riposti in piccoli serbatoi, dove hanno riposato una notte per una perfetta decantazione, al termine della quale si presentavano perfettamente limpidi, puri, nelle condizioni ottimali per essere avviati alla fermentazione alcolica; questa è avvenuta in serbatoi inox a temperatura controllata, per preservare i profumi che si sprigionano durante il processo.

Al termine della prima fermentazione, il vino è stato trasferito in serbatoio conservando i sedimenti nobili; tale operazione consente la maturazione a contatto con gli stessi, che gli conferiranno maggior struttura e complessità. Nel frattempo, una parte dei migliori vini base è trasferita in barrique di secondo o terzo passaggio per essere sottoposta al medesimo affinamento che, grazie al legno, amplierà il profilo organolettico.

Dopo cinque anni di affinamento sui lieviti e almeno sei mesi di riposo dopo la sboccatura, '61 Nature 2013 è pronto per l'assaggio.

IL PROFILO ORGANOLETTICO

All'assaggio, si percepisce come '61 Nature 2013 rappresenti la più pura espressione del territorio: unisce infatti eleganza e carnosità dello Chardonnay alla mineralità del Pinot Nero. Non solo: essendo proposto “senza maquillage”, ossia senza il beneficio dello sciroppo di dosaggio, ne descrive anche l'anima più vera, essenziale.

La componente olfattiva espressiva e complessa, la verticalità e la persistenza al palato ne fanno un Millesimato dallo stupefacente “equilibrio dinamico”.



FRANCIACORTA
Guido Berlucchi
BERLUCCHI



BERLUCCHI '61 NATURE BLANC DE BLANCS 2013
Franciacorta Millesimato

UVE: Chardonnay (100%, provenienti dalla porzione centrale del vigneto di proprietà Arzelle, ad alta densità d'impianto (10.000 ceppi/ettaro).

EPOCA DI RACCOLTA: terza decade di agosto 2013.

RESA: 8.800 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 30% equivalente a 3.520 bottiglie a ettaro.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in tini d'acciaio e affinamento delle migliori parcelle in barrique di rovere, dove maturano per 6 mesi a contatto con i lieviti

MATURAZIONE: preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, esclusivamente con il 100% di vini dell'annata. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento sui lieviti per almeno 5 anni, seguito da altri 6 mesi dopo la sboccatura.

DOSAGGIO: Dosaggio Zero.

FORMATI: bottiglia 750 ml.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO VISIVO: spuma abbondante e cremosa, con buona persistenza di una tenue corona; perlage sottile e sinuoso.

COLORE: giallo paglierino intenso con lievi rimandi di oro antico.

PROFUMO: ampio e profondo, caratterizzata da note di susine matura, fiori di taglio e note terziarie di nocciole caramellate.

SAPORE: al palato, il vino è caratterizzato da struttura e potenza supportate da una vivida acidità, la sapidità finale conferisce dinamismo e tensione gustativa.

ACCOSTAMENTI: è un Millesimato consigliabile a tutto pasto; accompagna piacevolmente antipasti importanti, secondi di pesce, carni bianche e formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C.

DATI ANALITICI INDICATIVI ALLA SBOCCATURA:

Alcool 12,5% Vol.- Zuccheri tracce

Acidità Totale 7.00 g/l - pH 3,18.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2012

APPROFONDIMENTO TECNICO

BERLUCCHI '61 NATURE BLANC DE BLANCS 2013

NEL VIGNETO

Le uve da cui nasce Berlucchi '61 Nature Blanc de Blancs 2013 provengono dalla porzione centrale del vigneto Arzelle di 20 anni di età, quindi perfettamente maturo per dare "uve da Millesimato".

Il vigneto è allevato ad altissima densità - 10mila ceppi per ettaro - a Guyot e condotto secondo regole agronomiche rispettose dell'ambiente.

Importante anche l'aspetto pedologico: il Vigneto cresce su terreno morenico profondo, che dona uve per vini base di ottima struttura, inoltre il micro clima specifico dove vive il vigneto presenta caratteristiche di calore al suolo ed esposizione tali da garantire un'ottimale maturazione delle uve dove la dominanza della maturazione fenolica su quella tecnologica è garanzia di vini base complessi potenti e al contempo sapidi.

Le alte fittezze d'impianto infine aiutano a enfatizzare le caratteristiche varietali dello Chardonnay, sia in termini di maturità fenolica che tecnologica.

Nel primo caso, le uve sono mature dal punto di vista dei polifenoli e dei precursori aromatici varietali: ciò si traduce in grande potenziale aromatico e strutturale. Quanto alla maturità tecnologica, le uve presentano caratteristiche organolettiche desiderate in un vino base Franciacorta, buona acidità e pH basso, garanzie di importante potenziale evolutivo.

IN VENDEMMIA

Il germogliamento è avvenuto con un po' di ritardo, intorno alla metà di aprile. Alla data dei primi germogliamenti, il 2013 è risultato l'anno più freddo e piovoso degli ultimi dieci. Ciò ha determinato un prolungamento della dormienza, anche nelle zone o per le varietà normalmente più precoci, determinando, con i primi caldi, un germogliamento pressoché contemporaneo in tutta la Franciacorta. Nei giorni 24 e 25 maggio si è registrato un anomalo e brusco abbassamento delle temperature che sono scese di notte fino a 5°C e di giorno non hanno superato i 13°C.

Gli sbalzi termici, associati ad alcuni eventi piovosi verificatisi in fioritura, hanno determinato in alcune zone, un'allegagione stentata, che si è tradotta in una riduzione del potenziale produttivo poi tradottosi in un incremento qualitativo.

Le operazioni di raccolta sono timidamente cominciate intorno al 25 agosto e sono proseguite fino a metà settembre.

Una maturazione molto lenta, protrattasi in un periodo dell'anno in cui le alte temperature giornaliere sono un ricordo e le escursioni termiche sono più accentuate, non può che essere il preludio a vini di eccezionale livello qualitativo, sia in termini analitici sia di corredo aromatico.

IN CANTINA

Le uve sono state tutte raccolte a mano al raggiungimento della maturità ottimale nella terza decade di agosto 2013. Le cassette da 18 chili contenenti l'uva sono state trasportate rapidamente in cantina e collocate all'interno di speciali presse a piano inclinato.

Tali presse sono concepite per la pressatura soffice, lenta e graduale di uva intera con immediata separazione del succo. Le componenti del Franciacorta '61 Nature Blanc de Blancs 2013 provengono esclusivamente dalle primissime frazioni di pressatura, il cosiddetto mosto fiore, pari per quest'annata a 30 litri ogni 100 chili di uva.

I mosti sono stati subito raffreddati a 10 °C e riposti in piccoli serbatoi, dove hanno riposato una notte per una perfetta decantazione, al termine della quale si presentavano perfettamente limpidi, puri, nelle condizioni ottimali per essere avviati alla fermentazione alcolica; questa è avvenuta in serbatoi inox a temperatura controllata, per preservare i profumi che si sprigionano durante il processo.

Al termine della prima fermentazione, il vino è stato trasferito in serbatoio conservando i sedimenti nobili; tale operazione consente la maturazione a contatto con gli stessi, che gli conferiranno maggior struttura e complessità. Nel frattempo, una parte dei migliori vini base è trasferita in barrique di secondo o terzo passaggio per essere sottoposta al medesimo affinamento che, grazie al legno, amplierà il profilo organolettico.

Dopo cinque anni di affinamento sui lieviti e almeno sei mesi di riposo dopo la sboccatura, '61 Nature Blanc de Blancs 2013 è pronto per l'assaggio.

IL PROFILO ORGANOLETTICO

All'assaggio, si percepisce come '61 Nature Blanc de Blancs 2013 rappresenti la più pura espressione del territorio declinato nella sua varietà regina ovvero lo Chardonnay. Non solo: essendo proposto "senza maquillage", ossia senza il beneficio dello sciroppo di dosaggio, ne descrive anche l'anima più vera, essenziale.

La componente olfattiva terziaria e complessa, la verticalità e la persistenza al palato ne fanno un Millesimato intenso e appagante.



FRANCIACORTA
Guido Berlucchi
BERLUCCHI



BERLUCCHI '61 NATURE ROSÉ 2013

Franciacorta Millesimato

UVE: Pinot Nero (100%), provenienti dai vigneti di proprietà Ragnoli, Quindicipiò e Gaspa; tutti ad alta densità d'impianto (10.000 ceppi/ettaro).

EPOCA DI RACCOLTA: terza decade di agosto 2013.

RESA: 8.200 kg d'uva per ettaro, con una resa media in mosto del 35% equivalente a 3.820 bottiglie a ettaro.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti per il Pinot Nero vinificato in bianco, premacerazione a freddo per circa 24 ore e successiva pressatura soffice per il Pinot Nero vinificato in rosato. Fermentazione alcolica dei mosti in tini d'acciaio e affinamento di 6 mesi a contatto con i lieviti. Una piccola quota di Pinot Nero è vinificata in rosso con macerazione fermentativa per circa 7 giorni.

MATURAZIONE: preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, esclusivamente con il 100% di vini dell'annata. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento sui lieviti per almeno 5 anni, seguito da altri 6 mesi dopo la sboccatura.

DOSAGGIO: Dosaggio Zero.

FORMATI: bottiglia 750 ml.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO VISIVO: spuma abbondante e cremosa, con buona persistenza di una tenue corona; perlage sottile e sinuoso.

COLORE: rosa fiore di pesco con striature corallo.

PROFUMO: componente olfattiva fragrante e complessa, caratterizzata da note di mirtillo rosso intrecciate con delicati sentori di agrumi. Tutto ciò amalgamato da una complessa mineralità.

SAPORE: al palato il vino è caratterizzato da grande equilibrio tra le morbidezze derivanti da un lungo affinamento sui lieviti, l'acidità e mineralità del Pinot Nero vinificato in bianco e la leggiadra trama tannica del Pinot Nero macerato.

ACCOSTAMENTI: è un Millesimato consigliabile a tutto pasto; accompagna piacevolmente antipasti importanti, secondi di pesce, carni bianche e formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C.

DATI ANALITICI INDICATIVI ALLA SBOCCATURA:

Alcool 12,5% Vol. - Zuccheri tracce

Acidità Totale 6.90 g/l - pH 3,16

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2011

GUIDO BERLUCCHI & C. S.P.A.

APPROFONDIMENTO TECNICO

BERLUCCHI '61 NATURE ROSÉ 2013

NEL VIGNETO

Le uve da cui nasce Berlucchi '61 Nature Rosè 2013 provengono da vigne di proprietà coltivate esclusivamente a Pinot Nero situate nel comune di Corte Franca: Ragnoli, Quindicipio e Gaspa; tutti con età media di più di 20 anni, quindi perfettamente mature per dare "uve da Millesimato". I vigneti sono allevati ad altissima densità - 10mila ceppi per ettaro - a cordone speronato permanente e condotti secondo regole agronomiche rispettose dell'ambiente.

Importante anche l'aspetto pedologico: la vigna Ragnoli è situata su terreni di origine fluvioglaciale idonei alla vinificazione in bianco e conferisce mineralità ed equilibrio; la vigna Quindicipio localizzata su terreni ben ventilati di origine morenica in media collina, con suoli leggeri e poco profondi ricchi di ciottoli conferisce uve perfettamente sane dove la maturazione tecnologica e fenolica sono perfettamente all'equilibrio, adattandosi in maniera impeccabile alla vinificazione in rosato. Infine la vigna Gaspa situata su terreno morenico sottile, poco profondo e ghiaioso dona uve molto mature ricche e concentrate scelte per essere vinificate in rosso con macerazione prefermentativa.

Le alte fettezze d'impianto aiutano a enfatizzare le caratteristiche varietali delle uve, sia in termini di maturità fenolica che tecnologica. Nel primo caso, le uve sono mature dal punto di vista dei polifenoli e dei precursori aromatici varietali: ciò si traduce in grande potenziale aromatico e strutturale. Quanto alla maturità tecnologica, le uve presentano caratteristiche organolettiche desiderate in un vino base Franciacorta, buona acidità e pH basso, garanzie di importante potenziale evolutivo.

IN VENDEMMIA

Il germogliamento è avvenuto con un po' di ritardo, intorno alla metà di aprile. Alla data dei primi germogliamenti, il 2013 è risultato l'anno più freddo e piovoso degli ultimi dieci. Ciò ha determinato un prolungamento della dormienza, anche nelle zone o per le varietà normalmente più precoci, determinando, con i primi caldi, un germogliamento pressoché contemporaneo in tutta la Franciacorta. Nei giorni 24 e 25 maggio si è registrato un anomalo e brusco abbassamento delle temperature che sono scese di notte fino a 5°C e di giorno non hanno superato i 13°C.

Gli sbalzi termici, associati ad alcuni eventi piovosi verificatisi in fioritura, hanno determinato in alcune zone, un'allegagione stentata, che si è tradotta in una riduzione del potenziale produttivo poi tradottosi in un incremento qualitativo.

Le operazioni di raccolta sono timidamente cominciate intorno al 25 agosto e sono proseguite fino a metà settembre.

Una maturazione molto lenta, protrattasi in un periodo dell'anno in cui le alte temperature giornaliere sono un ricordo e le escursioni termiche sono più accentuate, non può che essere il preludio a vini di eccezionale livello qualitativo, sia in termini analitici sia di corredo aromatico.

IN CANTINA

Il '61 Nature Rosè 2013 rappresenta "tutti i colori del Pinot Nero" poiché proviene da tre diverse "varianti" di questo nobile vitigno. La vinificazione in bianco avviene utilizzando presse a piano inclinato, tali presse sono concepite per la pressatura soffice, lenta e graduale di uva intera con immediata separazione del succo. I vini scelti per '61 Nature Rosè 2013 provengono esclusivamente dalle primissime frazioni di pressatura, il cosiddetto mosto fiore, pari per quest'annata a 30 litri ogni 100 chili di uva. La vinificazione in rosato prevede la separazione del raspo dall'acino (unico caso in cui questa pratica è consentita da Disciplinare di produzione); le uve vengono convogliate in speciali presse chiuse dove vi rimangono per la macerazione a freddo di circa 24 ore e successivamente pigiate in maniera soffice. In queste condizioni di assenza di ossigeno e freddo il colore che risiede nella buccia migra nel succo donandoci dei mosti con una colorazione rosa intenso brillante. I mosti provenienti da queste due vinificazioni sono stati subito raffreddati a 10 °C e riposti in piccoli serbatoi, dove hanno riposato una notte per una perfetta decantazione, al termine della quale si presentavano perfettamente limpidi, puri, nelle condizioni ottimali per essere avviati alla fermentazione alcolica; questa è avvenuta in serbatoi inox a temperatura controllata, per preservare i profumi che si sprigionano durante il processo. Al termine della prima fermentazione, il vino è stato trasferito in serbatoio conservando i sedimenti nobili; tale operazione consente la maturazione a contatto con gli stessi, che gli conferiranno maggior struttura e complessità. Non è stata effettuata la fermentazione malolattica, per preservare la "tensione" gustativa del vino e permettergli di esprimere la componente fruttata. La vinificazione in rosso della speciale parcella del vigneto Gaspa è stata condotta con accurata cernita delle uve, separazione del raspo e controllo accurato della temperatura: circa 12° C nei primi 2 giorni per enfatizzare aromi fruttati per poi innalzarla naturalmente a 24° C durante la fermentazione alcolica con permanenza sulle bucce per i successivi 5 giorni al fine di ottimizzare l'estrazione del colore rosso rubino del vino ottenuto dopo la svinatura. Il sapiente assemblaggio di queste tre declinazioni del Pinot Nero crea la "quadratura del cerchio" tra acidità- morbidezza-complessità aromatica-finezza. Dopo cinque anni di affinamento sui lieviti e almeno sei mesi di riposo dopo la sboccatura, '61 Nature Rosè 2013 è pronto per l'assaggio.

IL PROFILO ORGANOLETTICO

All'assaggio, si percepisce come '61 Nature Rosè 2013 rappresenti la più pura espressione del Pinot Nero coltivato in Franciacorta, creando un perfetto connubio delle sue molteplici sfumature. Non solo: essendo proposto "senza maquillage", ossia senza il beneficio dello sciroppo di dosaggio, ne descrive anche l'anima più vera, essenziale. La componente olfattiva fragrante e complessa, la vinosità e la persistenza al palato ne fanno un Millesimato caratterizzato da longevità e importanza.



FRANCIACORTA

Guido Berlucchi
BERLUCCHI



CUVÉE IMPERIALE BRUT

Franciacorta

UVE: Chardonnay (90%) e Pinot Nero (10%), proveniente dai più vocati vigneti dei 19 comuni della Franciacorta.

EPOCA DI RACCOLTA: dalla seconda decade di agosto alla prima di settembre.

RESA: 9.500 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 60%, equivalente a 7.600 bottiglie a ettaro.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in tini d'acciaio.

MATURAZIONE: preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, con l'apporto del 10% di vini di riserva delle migliori annate. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i propri lieviti per almeno 18 mesi, seguito da altri 2 mesi dopo la sboccatura.

DOSAGGIO: Brut.

FORMATI: bottiglia 750 ml, Demi 375 ml, Magnum 1.5 l, Jeroboam 3 l.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO VISIVO: spuma soffice e abbondante, con perlage sottile e persistente.

COLORE: giallo paglierino con tenui riflessi verdolini.

PROFUMO: bouquet ricco e persistente, con note fruttate e floreali, tenui aromi di lieviti e crosta di pane.

SAPORE: pieno, pulito, con piacevole e decisa nota fruttata e acidula.

ACCOSTAMENTI: ideale all'aperitivo, adatto a tutti i tipi di antipasti e per accompagnare piatti di pesce, riso, pasta, carni bianche, pesci saporiti e formaggi freschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 - 8 °C.

DATI ANALITICI INDICATIVI ALLA SBOCCATURA:

Alcool 12,5% Vol.- Zuccheri 8,0 g/l

Acidità Totale 7,0 g/l - pH 3,15.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1961

FRANCIACORTA

Guido Berlucchi
BERLUCCHI



CUVÉE IMPERIALE MAX ROSÉ

Franciacorta

UVE: Chardonnay (60%) e Pinot Nero (40%), provenienti dai più vocati vigneti dei 19 comuni della Franciacorta.

EPOCA DI RACCOLTA: dalla seconda decade di agosto alla prima di settembre.

RESA: 9.500 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 60%, equivalente a 7.600 bottiglie a ettaro.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in tini d'acciaio. La macerazione per alcune ore del Pinot Nero a contatto con le bucce (macerazione in rosa) dona colore e profumi tipici della varietà.

MATURAZIONE: preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, con l'apporto del 10% di vini di riserva delle migliori annate. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i propri lieviti per almeno 24 mesi, seguito da altri 2 mesi dopo la sboccatura.

DOSAGGIO: Extra Dry.

FORMATI: bottiglia 750 ml.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO VISIVO: spuma soffice e abbondante, con perlage sottile e persistente.

COLORE: rosa tenue, può variare leggermente da una vendemmia all'altra per il diverso grado di maturazione fenolica del Pinot nero.

PROFUMO: bouquet complesso, fragrante e vivace, con note marcate di frutti di bosco, frutta matura, denota una piacevole vinosità, per la presenza del Pinot nero anche nella liqueur d'expédition.

SAPORE: pieno, vellutato, morbido, con piacevole corpo.

ACCOSTAMENTI: ottimo all'aperitivo, per la sua struttura vinosa è consigliabile abbinato a svariate pietanze: salumi, carni saporite, salse, formaggi a media stagionatura, crostacei. Si accosta perfettamente a dolci di tono acidulo (fragole o mirtilli) e macedonie di frutta fresca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 °C.

DATI ANALITICI INDICATIVI ALLA SBOCCATURA:

Alcool 12,5% Vol.- Zuccheri 15,0 g/l
Acidità Totale 7,5 g/l - pH 3,10.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1962