



Franciacorta
Unione di Passioni

FRANCIACORTA: UN VINO, UNA TERRA

Il Franciacorta è stato il primo vino italiano, prodotto esclusivamente con il metodo della rifermentazione in bottiglia ad avere ottenuto nel 1995 la **Denominazione di Origine Controllata e Garantita** e inoltre nello stesso anno il riconoscimento del metodo di produzione Franciacorta, abbandonando l'espressione "vino spumante". Oggi sulle etichette si legge solo la denominazione Franciacorta, unico termine che definisce il territorio, il metodo di produzione e il vino. In tutta Europa solo 10 denominazioni godono di tale privilegio e di queste solo tre vengono realizzate con la rifermentazione in bottiglia: Cava, Champagne e **Franciacorta**. Le cantine storiche, diventate oggi moderne cattedrali di tecnologia enologica, producono le diverse tipologie di Franciacorta (non millesimato, millesimato, Rosé, Satèn, Riserva) ma anche Curtefranca doc Bianco e Rosso e Sebino Igt, i vini fermi della Franciacorta.

METODO DI PRODUZIONE

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.

Norme rigide e scrupolose per ottenere vini di assoluta qualità: è questo l'imperativo del Consorzio Franciacorta e dei suoi produttori che impiegano esclusivamente **vitigni nobili**, raccolta a mano, **rifermentazione naturale in bottiglia** e successiva **lenta maturazione e affinamento sui lieviti**, non inferiore ai 18 mesi, 30 per i Millesimati e ben 60 mesi per le Riserve.

Le uve

Il Franciacorta è prodotto con uve **Chardonnay, Pinot nero e Pinot Bianco**, quest'ultimo consentito fino a un massimo del 50%.

Le vigne della Franciacorta hanno una resa massima di 95 quintali di uva a ettaro e la vendemmia, effettuata obbligatoriamente a mano, si svolge, a seconda delle annate, tra la prima decade di agosto e la prima di settembre. I grappoli vengono adagiati in cassette e trasportati in cantina dove il raccolto di ogni vigneto è vinificato separatamente: le uve vengono sottoposte a pressature molto delicate per garantire il frazionamento dei mosti, indispensabile garanzia di qualità dei vini base.

La Spremitura

Dalla soffice spremitura delle uve si ottiene il mosto-fiore per la produzione delle basi Franciacorta, le quali a primavera vanno a formare la cuvée, l'assemblaggio di vini-base Franciacorta, anche di diverse annate, selezionate dopo attente degustazioni, per determinare le caratteristiche che ogni produttore vuole dare al "proprio" Franciacorta.

Il Tiraggio

Il tiraggio è l'imbottigliamento dei vini base assemblati (cuvée) a cui sono aggiunti zucchero e lieviti che svolgeranno la seconda, lenta, fermentazione o rifermentazione. Durante questa fase si sviluppa anidride carbonica (presa di spuma), con conseguente incremento della pressione interna, sino al raggiungimento di 6-7 atmosfere.

La Fermentazione in bottiglia

Le bottiglie sigillate con tappo metallico a corona vengono accatastate in posizione orizzontale nelle cantine, dove rimangono per molto tempo. Terminata la fermentazione (presa di spuma), in questi mesi, per effetto della lisi dei lieviti, il Franciacorta raggiunge il suo particolare profilo sensoriale, arricchendo la propria complessità aromatica.

In base ai tempi di riposo sui lieviti in bottiglia si possono distinguere le seguenti tipologie di Franciacorta:

- Franciacorta non millesimati: almeno 18 mesi
- Franciacorta Satèn e Rosé non millesimati: almeno 24 mesi
- Franciacorta Satèn e Rosé millesimati: almeno 30 mesi
- Franciacorta Satèn e Rosé Riserva: almeno 60 mesi.

Scuotitura e Sboccatura

Terminato il periodo di affinamento, le bottiglie vengono poste su appositi cavalletti (detti anche *pupitres*), ruotate giornalmente di 1/8 di giro e inclinate progressivamente per veicolare il sedimento con i lieviti verso il collo della bottiglia entro 3-4 settimane.

Questa particolare rotazione prende il nome di scuotitura o *remuage* ed è praticata da personale specializzato (ognuno ruota fino a 15.000 bottiglie al giorno).

L'atteso momento della sboccatura è arrivato: le bottiglie sono poste in posizione verticale con il collo immerso in una soluzione refrigerante che porta alla formazione di un "*tappo*" di ghiaccio, intrappolando completamente il deposito di lieviti. A questo punto il tappo metallico viene rimosso e il residuo ghiacciato, grazie alla pressione interna, viene violentemente espulso con una minima perdita di vino.

Per riportare il volume al livello iniziale si introduce solo una piccola quantità di vino nel caso dei Franciacorta non dosati, mentre per gli altri si aggiunge lo "sciropo di dosaggio" composto da vino base Franciacorta e zucchero in quantità tale da determinare la tipologia di gusto dei Franciacorta, Brut o Extra brut.

Infine, le bottiglie sono chiuse con il classico **tappo a fungo**, ancorato con la tipica gabbietta metallica. Terminato il confezionamento, prima della commercializzazione, su ogni bottiglia deve essere applicato il contrassegno di Stato italiano - o fascetta, che certifica la designazione Docg del Franciacorta essendo rilasciato solo se il vino ha superato tutti i controlli qualitativi, dall'analisi chimico-fisica a quella organolettica. Su questo sigillo sono stampati il nome della Denominazione di Origine Controllata e Garantita Franciacorta, un codice alfanumerico univoco, l'indicazione della capacità della bottiglia e il logo distintivo della Denominazione, la "F merlata".

Dosaggi

Le diverse tipologie di Franciacorta sono caratterizzate da differenti dosaggi di liqueur aggiunti dopo la sboccatura, dotate quindi di originali e spiccate personalità.

- Non Dosato (zucchero fino a 3 g/l, residuo naturale del vino) - È il più secco della gamma dei Franciacorta.
- Extra brut (zucchero fino a 6 g/l) - Molto secco.
- Brut (zucchero inferiore a 12 g/l) – Secco ma un po' più morbido rispetto all'Extra brut, è sicuramente la tipologia di Franciacorta più versatile.
- Extra dry (zucchero 12-17 g/l) - Morbido, con un dosaggio leggermente maggiore rispetto al classico Brut, è indicato per una grande varietà di cibi.
- Sec o Dry (zucchero 17-32 g/l) - Meno secco e leggermente abboccato.
- Demi-sec (zucchero 33-50 g/l). Sapore abboccato dovuto al dosaggio zuccherino piuttosto elevato, si abbina bene con i dolci.

LE TIPOLOGIE DI FRANCIACORTA

Franciacorta

Uvaggio: uve Chardonnay e/o Pinot nero, è permesso l'uso del Pinot bianco fino a un massimo del 50%.

Caratteristiche: rifermentazione in bottiglia per minimo 18 mesi di affinamento sui lieviti; elaborazione e maturazione durano almeno 25 mesi dalla vendemmia. Pressione in bottiglia tra le 5 e le 6 atmosfere.

Note degustative: giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente, bouquet caratteristico della fermentazione in bottiglia, sentori di crosta di pane e di lievito, arricchiti da delicate note di agrumi e di frutta secca (mandorla, nocciola, fichi secchi). Sapido, fresco, fine e armonico.

Dosaggi: Pas Dosé, Extra Brut, Brut, Extra Dry, Sec o Dry, Demisec.

Franciacorta Satèn

Uvaggio: Chardonnay (prevalenti) e Pinot bianco fino ad un massimo del 50% (blanc de blanc).

Caratteristiche: la morbidezza gustativa è data da un'accurata selezione dei vini base e dalla minore pressione in bottiglia, sotto le 5 atmosfere. Si produce esclusivamente nella tipologia Brut.

Note degustative: perlage finissimo e persistente, quasi cremoso. Colore giallo paglierino, anche intenso con colori verdolini, sfumato ma deciso profumo di frutta matura, accompagnato da delicate note di fiori bianchi e di frutta secca anche tostata (mandorla e nocciola). Una piacevole sapidità e freschezza si armonizzano con un'innata morbidezza che ricorda le sensazioni delicate della seta.

Dosaggi: Brut

Franciacorta Rosé

Uvaggio: uve Chardonnay, Pinot bianco (massimo 50%), Pinot nero (minimo 25%).

Caratteristiche: le uve Pinot nero fermentano a contatto con la buccia per il tempo necessario a conferire al vino la tonalità desiderata. E' prodotto con vino base Pinot nero vinificato in rosato in purezza (100%) oppure nascere dal suo assemblaggio con vini base Chardonnay e/o Pinot bianco.

Note degustative: la presenza del Pinot nero conferisce a questo Franciacorta un corpo e un vigore particolare oltre che i sentori tipici del vitigno.

Dosaggi: Pas Dosé, Extra Brut, Brut, Extra Dry, Sec o Dry, Demisec.

Franciacorta, Franciacorta Satèn e Franciacorta Rosé possono acquisire maggior personalità, complessità e raffinatezza, con periodi più lunghi di maturazione e affinamento. È il caso del Franciacorta Millesimato e del Franciacorta Riserva.

Franciacorta Millesimato

Caratteristiche: La parola "millesimo" indica che tutto il vino è proveniente da un'unica annata. Il Millesimato si produce quando l'annata è particolarmente qualitativa e lo si valorizza con degli affinamenti più lunghi di quelli che subiscono le cuvée (i Franciacorta non millesimati). Devono passare almeno 37 mesi dalla vendemmia perché venga messo in commercio.

Note degustative: i Franciacorta millesimati hanno una personalità sensoriale e gustativa che rispecchia in maniera evidente le caratteristiche climatiche dell'annata e le espressioni qualitative delle uve di quella specifica vendemmia.

Dosaggi: Pas Dosé, Extra Brut, Brut, Extra Dry.

Franciacorta Riserva

Caratteristiche: I Franciacorta Riserva sono dei Millesimati dalla particolare eccellenza qualitativa che per esprimere al massimo le loro doti olfattive e gustative devono rimanere in sosta sui lieviti per molti anni. Il Disciplinare ne impone almeno 5, quindi il Franciacorta Riserva viene immesso al consumo dopo almeno 67 mesi (cinque anni e mezzo) dalla vendemmia.

Dosaggi: Pas Dosé, Extra Brut, Brut, ad eccezione dei Satèn Riserva, declinati solo nella tipologia Brut.



Franciacorta

GLI ALTRI VINI DELLA ZONA

Curtefranca Doc Bianco

Uvaggio: uve Chardonnay (minimo 50%), Pinot nero e Pinot Bianco fino ad un massimo del 50%.

Note degustative: Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, di gusto particolarmente delicato. Il sapore è asciutto, fresco e vellutato.

Curtefranca Doc Bianco con menzione Vigna

Prodotto superiore al Curtefranca Doc, il Vigna deriva da un unico vigneto rispecchiandone le peculiarità specifiche. Il vino matura per almeno 12 mesi ed è lungamente affinato in bottiglia.

Curtefranca Doc Rosso

Uvaggio: Cabernet Franc e/o Carmenere, presenti anche il Merlot e il Cabernet Sauvignon e Nebbiolo.

Note degustative: Colore rosso vivace, con riflessi violacei rubino brillanti. Di sapore asciutto, vinoso e fruttato.

Curtefranca Doc Rosso con menzione Vigna

Prodotto superiore al Curtefranca Doc, il Vigna deriva da un unico vigneto rispecchiandone le peculiarità specifiche. Il vino matura per almeno 24 mesi ed è lungamente affinato in bottiglia.

Igt Sebino

Alcuni vini godono della qualifica di *Indicazione Geografica Tipica Sebino*, il territorio di produzione copre l'intera Franciacorta. Possono essere vini freschi e pronta beva o vini particolarmente importanti, di grande personalità.

Questi vini possono essere prodotti in quattro tipologie: bianco, rosso, novello e passito, oltre che nelle tipologie con nome di vitigno: Sebino Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenere, Nebbiolo e Barbera.