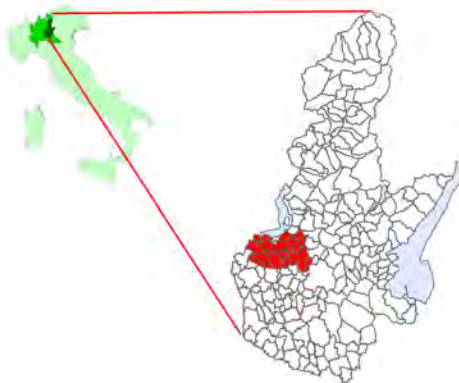




FRANCIACORTA

Dai monti di Brescia a Iseo, delimitato ai lati dall'Oglio e dal Mella, spingendosi giù fino alle pendici del Monte Orfano, vi è uno splendido anfiteatro morenico. E' la Franciacorta, nome già famoso nel passato ma che oggi ha assunto il significato di zona viticola d'eccellenza e conosciuta per i suoi celebri vini di qualità. La Franciacorta è un susseguirsi di colline costellate da piccoli borghi, castelli, dimore della nobiltà lombarda e da monumenti ricchi di storia. Il suo nome deriva da "franchae curtes" corti franche, per identificare i possedimenti di quelle corti monastiche cluniacensi esentate dal pagamento dei dazi commerciali di trasporto dei loro prodotti agricoli per l'utilità sociale del lavoro di dissodamento, bonifica e impianto di vigneti. Dalla serietà e dal rigore delle sue produzioni si ottiene il Franciacorta DOCG, le nobili bollicine italiane a Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Il Franciacorta DOCG non deve essere chiamato "spumante". Il Decreto del 1 Settembre 1995, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n° 249 del 24 Ottobre, riconosce "la denominazione di origine controllata e garantita Franciacorta" e vieta espressamente – così recita il decreto – "di specificare in etichetta il metodo di elaborazione (cioè metodo classico o metodo tradizionale) e di utilizzare nella designazione e presentazione il termine vino spumante". Un solo termine geografico di origine contiene tutte le caratteristiche di questo vino speciale: metodo, tipologia e territorio.



From the mountains stretching from Brescia to Iseo, bordered east and west by the Oglio and Mella rivers, up to the slopes of Monte Orfano, an extraordinary morainic amphitheater is formed. Its name is Franciacorta, already famous in the past, but today known as a wine producing area *par excellence* and renowned for its celebrated quality wines.

Franciacorta is a succession of rolling hillsides studded with small towns, castles, residences of the Lombardy nobility and other points rich in historical interest. Its name derives from

"franchae curtes", used to identify the possessions of the Cluniac monastic order exempted from paying transport taxes on their agricultural products because of the social benefits derived from their work of tillage, land reclamation and vine planting.

Franciacorta, the noble Italian "bubbly" bearing the "Denominazione di Origine Controllata e Garantita" appellation, is the result of dedication and systematic work. Franciacorta is not a "spumante" and should not be called so. A decree dated September 1, 1995 and published in the *Gazzetta Ufficiale* no. 249 dated October 24th, recognizes "the denominazione di origine controllata e garantita Franciacorta" and expressly forbids "specifying on its label the processing method (i.e., classic or traditional method) and using in its description and presentation the term spumante wine."

All the characteristics of this special wine—method, grape type and territory—are contained in its appellation of geographic origin.



FRANCIACORTA

Le uve del Franciacorta devono essere vendemmiate a mano e pigiate con pressura soffice in torchi ampi. Il mosto viene lasciato fermentare fino alla primavera, quando si realizza la cuveè mescolanza di vini Franciacorta, scelti dopo attente degustazioni, per ottenere le caratteristiche volute. La cuveè, filtrata e arricchita di sciroppo zuccherino e lieviti attivi, viene

messa in bottiglia chiusa da tappo metallico, dove fermenta per circa tre anni. Al termine le bottiglie passano sulle pupitres, dove per tre mesi sono ruotate (remuage) e inclinate. Infine, si provvede alla sboccatura, che elimina i lieviti esauriti e al rabbocco con vino (per il pas dosè) o con lo sciroppo di dosaggio finale più o meno zuccherato (per i vari brut e il demisec).

Franciacorta E' il vino della Franciacorta già noto nel XVI secolo con il nome di "mordacissimo", descritto dal medico Girolamo Conforti nel libro "Libellus de vino mordaci". Le uve di Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero prodotte in Franciacorta hanno i requisiti ottimali per essere la base di eccelsi vini con le bollicine. La lenta fermentazione in bottiglia (con 18 mese di riposo sui lieviti e almeno 25 mesi di elaborazione dalla vendemmia alla commercializzazione) è un arte complessa che richiede una materia prima perfetta. I millesimati sono idonei al consumo dopo almeno 37 mesi di elaborazione, di cui 25 di riposo sui lieviti. Il Franciacorta è prodotto nelle tipologie di sapore: Non dosato, Extra brut, Brut Satèn, Sec, Demisec. Viene inoltre prodotto il Franciacorta Rosé.

Franciacorta Satèn Ottenuto solo con uve Chardonnay (prevalenti) e pinot Bianco, con pressione inferiore o uguale a 5 atm e un contenuto di zucchero non superiore a 12-15 g/litro, cioè solo nella tipologia di sapore brut. Le caratteristiche e le peculiarità sensoriali che identificano e differenziano il Franciacorta Satèn sono: il perlage finissimo e persistente quasi cremoso, il colore giallo paglierino anche intenso con riflessi verdognoli, sfumato ma deciso profumo di frutta matura, accompagnato da delicate note di fiori bianchi e di frutta secca anche tostata (mandorla, nocciola, fichi secchi); al gusto, una piacevole sapidità e freschezza si armonizzano con un'innata morbidezza che ricorda le sensazioni delicate della seta. Nel 1995, il C.V.F., registra il marchio "Satèn" per individuare questa particolare tipologia di Franciacorta, riservato solo ai produttori associati al Consorzio di Tutela, purchè si attengano alle rigide norme di produzione.



Franciacorta grapes must be picked by hand and crushed using light pressure in a large wine press. The must is left to ferment until spring when the cuveè are created by mixing the Franciacorta wines, selected after careful tasting, to obtain the desired characteristics. The cuveè, filtered and enriched with sugar syrup and active yeast, is bottled and closed with a metal cap and left to ferment for approximately 3 years. At the end of this period, the bottles are transferred to the *pupitres* where they are rotated for 3 months (*remuage*) and kept inclined. Finally, there is the pouring-off to eliminate the inactive yeast and topping-up with wine (for the *pas dosè*) or sugar syrup of the right sweetness level, depending on the type of wine (brut and demi-sec varieties).

Franciacorta This Franciacorta wine was already known in the 16th century by the name "mordacissimo" and described by physician Girolamo Conforti in his book *Libellus de vino mordaci*. The Chardonnay, Pinot Blanc and Pinot Noir grapes produced in Franciacorta all have optimal characteristics to form the basis of excellent sparkling wines. Slow in-bottle fermentation (with 18 months

of rest on the yeast and at least 25 months processing time from harvest to being placed on the market) is a complex art requiring perfect raw materials. Vintage wines are ready to be drunk after no less than 37 months of processing time, 25 of which resting on the yeast. Franciacorta wine is produced with the following sweetness gradations: Not dosed, Extra brut, Brut Satèn, Sec, Demi-sec. A Franciacorta Rosé is also produced.

Franciacorta Satèn Made only from (predominantly) Chardonnay and Pinot Blanc grapes with pressure less than or equal to 5 atm and sugar content no higher than 12-15gr/lit, making it a brut. The special sensory characteristics that distinguish Franciacorta Satèn are: continuous, very-fine and almost creamy perlage, straw-to-intense yellow color with greenish hues, subtle but distinct aroma of ripe fruit accompanied by delicate undertones of white blossoms and dried, toasted fruit (almonds, hazelnuts, dried figs). On the palate, it leaves a pleasant bite and freshness which blend with its innate smoothness that bring to mind a delicate silkiness. In 1995, the Consortium registered the "Satèn" name to identify this particular Franciacorta wine and it may only be used by member producers of the consortium as long as they abide by the rigid production standards.





FRANCIACORTA

Franciacorta millesimato

Il Franciacorta è un prodotto “quasi” perfetto e di eccellente classe e immagine; mentre il Franciacorta millesimato rappresenta una tipologia di prodotto particolarmente curata che necessita una scelta d’origine del prodotto di base, diversa in modo da sprigionare nel tempo la massima classe, qualità e gusto. Per il Franciacorta millesimato si intende un vino ottenuto innanzitutto in condizioni climatiche favorevoli, al fine di avere grappoli selezionati con una maturazione omogenea e giudicata ottimale. Per questo fondamentale motivo, i millesimati hanno una personalità gustativa e caratteriale diversa ogni anno, perché rispecchia le condizioni climatiche dell’annata e le espressioni qualitative delle uve di quella specifica vendemmia. Per questo motivo sull’etichetta e millesimati possono riportare l’indicazione dell’annata della vendemmia (il millesimo appunto). Inoltre nessun millesimato può venire messo in commercio prima che siano trascorsi almeno 37 mesi dalla vendemmia di cui 30 mesi lentamente trascorsi a maturare sui lieviti. Di solito in Franciacorta, però, i millesimati sono invecchiati per almeno 4 anni.

Franciacorta Rosè E’ ottenuto da uve Chardonnay e/o Pinot Bianco e almeno il 15% di uve Pinot Nero. Le uve sono vinificate separatamente con una pressatura soffice delle uve intere. Durante la presa di spuma il Franciacorta presenta una leggera tonalità rosa. E’ possibile, per un ritocco della colorazione, nella fase disboccatura aggiungere uno sciroppo si spedizione con vino vecchio Pinot Nero appositamente preparato. Dal colore rosa confetto a un rosso brillante non intenso, profumo netto e caratteristico del Pinot Nero con esaltazione del sentore di lievito (crosta di pane), sapore fresco e acidulo, di corpo e stoffa.

Curtefranca DOC E’ la denominazione di origine controllata riservata ai soli vini tranquilli prodotti nella stessa zona viticola delimitata per il Franciacorta .

Curtefranca DOC Bianco Viene prodotto con uve Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Pinot Nero, color paglierino con riflessi verdognoli di gusto particolarmente delicato. Il sapore è asciutto, fresco e vellutato. La gradazione minima è di 11 gradi. Il Terre di Franciacorta Bianco con il toponimo di vigna identifica un prodotto superiore, maturo per almeno 12 mesi e lungamente affinato in bottiglia.

Curtefranca DOC Rosso Viene prodotto con uve Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e in minima parte Merlot, Barbera e Nebbiolo, rosso rubino con intensi riflessi violacei; di sapore erbaceo e fruttato. Di medio corpo, ha una gradazione minima di almeno 11 gradi.



Vintage Franciacorta

Franciacorta is a “nearly” perfect wine with a first-class image. Vintage Franciacorta receives even more attentive care and requires special selection criteria from the start so that its full range of qualities, taste and refinement can emerge over time. Vintage Franciacorta refers to those wines produced under extremely favorable harvesting conditions so that the grape bunches selected have matured to a uniform peak of ripeness. It is for this basic reason that the taste and characteristics of vintage wines change from year to year, depending on the weather conditions and particular qualities of that harvest’s grapes. The year of harvest (i.e., vintage year) is shown on vintage wine labels. In addition, no vintage wine may be placed on the market sooner than 37 months after the harvest, 30 of which are spent fermenting slowly on the yeast. In Franciacorta, however, vintage wines are usually aged for at least 4 years.

Franciacorta Rosé

This wine is created from Chardonnay and/or Pinot Blanc and at least 15% Pinot Noir grapes. The grapes are made into wine separately using a light pressure of the whole grape. During foaming, this Franciacorta wine has a slightly pink color, and during the pouring-off phase, a special syrup prepared from old Pinot Noir wine may be added to correct the color. It can range from pastel pink to a bright, but not intense, red with the characteristic aroma of Pinot Noir and a hint of yeast (crusty bread), fresh and crisp with good body and texture.

Curtefranca DOC

Appellation “Denominazione di Origine Controllata” reserved for still wines only produced in the same wine-growing area as the Franciacorta.

Curtefranca DOC White

Produced using Chardonnay and/or Pinot Blanc and/or Pinot Noir grapes, straw-color with greenish hues and particularly delicate taste. It has a dry, fresh and velvety flavor and minimum proof of 11 degrees. The Curtefranca White with the vineyard name denotes a superior product, matured for at least 12 months and extensively aged in the bottle.

Curtefranca DOC Red Produced using Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc and, to a minimum degree, Merlot, Barbera and Nebbiolo grapes. Ruby red with intense purple hues, it has a grassy, fruity taste. Medium-bodied, it has a minimum proof of 11 degrees.

Franciacorta

FRANCIACORTA

Franciacorta

Chardonnay e/o Pinot b. e/o Pinot n.

Giallo paglierino con riflessi verdognoli o dorati, perlage fine e persistente, bouquet con caratteristiche note della fermentazione in bottiglia, cioè sentori di crosta di pane e di lievito accompagnati da delicate note di frutta secca (mandorla, nocciola, fichi secchi), sapido, fresco, fine e armonico

8-10 °C

Regge magnificamente tutto il pasto; nella tipologia demi-sec si abbina bene a alcuni dolci della tradizione regionale italiana.

Chardonnay and/or Pinot Blanc e/o Pinot Noir

Straw yellow with green- or yellowish hues, fine-grain lively perlage, characteristic bouquet of in-bottle fermentation, i.e., hint of crusty bread and yeast together with delicate trace of dried fruit (almond, hazelnut, dried fig), savory, delicately fresh and harmonious

8-10 °C

A wonderful choice throughout the meal; the demi-sec accompanies a number of Italian regional desserts well



FRANCIACORTA

Curtefranca DOC Bianco

Chardonnay e Pinot Blanc

Giallo paglierino più o meno intenso con riflessi verdognoli; più carico se recante il toponimo di vigna, delicato, ampio, fruttato con sensazioni di frutta matura, tropicale e fiori di tiglio. Di medio corpo, asciutto, armonico
7-10 °C

Antipasti, salumi, pesci in generale, primi piatti tradizionali e, se affinato in legno, ottimo accostamento anche con i piatti più importanti accompagnati a salse

Curtefranca DOC Rosso

Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, barbera, Nebbiolo

Rosso rubino intenso, se giovane con riflessi brillanti tendenti al violaceo, se invecchiato con riflessi aranciati, intenso vinoso, profumo di frutta matura, a volte erbaceo; con l'invecchiamento acquista aromi complessi e speziati; asciutto, pieno e ricco.

16-18°C

Primi piatti con sughi a base di carne; con carni bianche, carni rosse o selvaggina se invecchiato.

Curtefranca DOC White

Chardonnay and Pinot Blanc

Fairly-intense straw yellow with greenish hues, more intense if it bears the vineyard name, delicate, full, fruity with a hint of ripe, tropical fruit and linden blossom, medium-bodied, dry, harmonious

7-10 °C

Antipasto, cured meats, fish in general, traditional pasta dishes and, if aged in wooden barrels, also an excellent accompaniment to more substantial, sauced dishes

Curtefranca DOC Red

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Barbera and Nebbiolo

Deep ruby red, if young with bright purple hues, if aged more orange in color, intense, vinous with bouquet of ripe fruit and sometimes grassy; with age, takes on a complex, spicy character; dry, full and rich

16-18°C

First course pasta dishes with meat sauce, white meats or red meats and game if aged

