LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Franciacorta Brut Bio
Producteur	Ronco Calino
Appellation	DOCG Franciacorta
Cépages	80% chardonnay, 20% pinot nero
Pourcentage d'alcool	12,50% vol
Description	En 1996, Paolo Radici, un industriel de Bergame, cherche une résidence secondaire sans soupçonner un instant que cette quête va l'entraîner dans une passionnante aventure vinicole. Il trouve la maison de ses rêves à Erbusco, au centre de l'appellation Franciacorta. Aujourd'hui, cette aventure s'est métamorphosée en une réussite totale, avec 10 ha de vignobles, une équipe talentueuse et une production d'environ 80.000 bouteilles par an. L'assortiment se compose de cinq mousseux Franciacorta, dont trois reposent 24 mois sur lie (le Brut, le chardonnay cuvée Satèn et le Rosé), le Nature avec un vieillissement de 30 mois et le Millesimato avec 36 mois d'élevage sur lie ! La maison produit aussi trois vins tranquilles : un pinot noir, L'Arturo, très rare (commercialisé en IGT) et deux Curtefranca : Ponènt, un assemblage de cabernet franc, cabernet sauvignon et merlot et pour terminer le Léant, un chardonnay fruité. Le Franciacorta Brut a une couleur jaune et une fine bulle. Le bouquet se décompose essentiellement en fruits mûrs, biscuits et un côté minéral. Bouche pleine et juteuse. Longue finale.
Servir sur	apéritif, crustacés et coquillages, vins 'd'après-repas'
Origine	Cazzago S. Martino, différents vignobles à orientation ouest, sud-ouest
Rendement	50-60 hl/ha
Vendange	récolte manuelle, début septembre
Vinification	pressurage doux et fermentation en cuves inox à température contrôlée de 15-16°C, un petit pourcentage fermente en barriques françaises pendant 30 mois, méthode traditionnelle.
Elevage	en bouteille suivant la méthode traditionnelle
Analytique	Alc.:13,00 % Vol. - 5 Gr/L.
Production	40.000 bouteilles 0,75
Notes des critiques	Vinous: 91

nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)