

Italian Wine

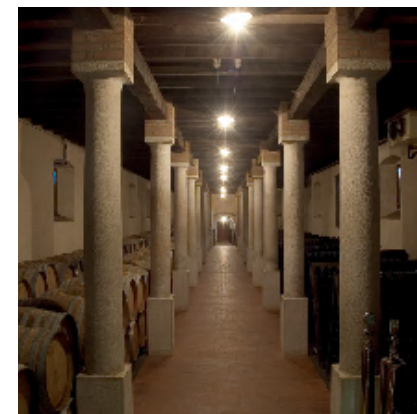


experience

CANTINE LOMBARDE



"La tenuta Montenisa è nel cuore della Franciacorta, intorno al borgo di Calino, gioiello di questa dolce parte d'Italia, dove antichi palazzi, conventi, abbazie e chiesette sparse nel verde delle colline e delle valli moreniche, hanno visto scorrere secoli di storia."



ROSÉ FRANCIACORTA DOCG

CANTINA: Marchese Antinori - Tenuta Montenisa
COLORE: buccia di cipolla scarico
VITIGNO: Pinot Nero
ZONA DI PRODUZIONE: Franciacorta - Borgo di Calino
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 12,5%
TEMP. SERVIZIO: 7°-9°C

Prodotto per la prima volta nel 2006 nella Tenuta Montenisa, esprime al meglio le peculiarità del Pinot Nero manifestando una grande personalità e profumi intensi e vibranti. La lunga permanenza sui lieviti esalta le caratteristiche di questo vino, con il suo colore rosato, la spuma cremosa ed il perlage fine e persistente. Al palato si presenta pieno e complesso, particolarmente sapido ed equilibrato, dagli aromi intensi e raffinati.

ABBINAMENTI   
FASCIA DI PREZZO €€€€€+

La storia dei Marchesi Antinori si intreccia indissolubilmente con Tenuta Montenisa nel 1999, affascinati da questo territorio dall'ineguagliabile bellezza.

I vigneti circostanti la villa di proprietà della famiglia Maggi sono il cuore della produzione di Marchese Antinori Franciacorta dal 1999.

I vigneti:
Chardonnay, dal tipico aroma con note floreali e fruttate, Pinot Nero, che dà struttura e personalità, Pinot Bianco, sapido e minerale. I vigneti storici della Tenuta si trovano sulla collina di S. Stefano: le loro uve pregiate, dal profumo intenso, danno al vino complessità ed equilibrio.
I vigneti più recenti impiantati in un appezzamento circondato da un muro detto localmente "brolo", sono destinati a produrre grandi uve per un grande vino.

BLANC DE BLANCS FRANCIACORTA DOCG

CANTINA: Marchese Antinori - Tenuta Montenisa
COLORE: giallo scarico
VITIGNO: Chardonnay, in alcune annate una piccola percentuale di Pinot Bianco
ZONA DI PRODUZIONE: Franciacorta - Borgo di Calino
FORMATO: cl.75 / lt 1,5
GRADAZIONE: 12,5%
TEMP. SERVIZIO: 7°-9°C

Dai vigneti della Tenuta Montenisa nel cuore della Franciacorta, le migliori uve Chardonnay con una piccola parte di Pinot Bianco danno vita ad una cuvée elegante dalla raffinata freschezza. La vinificazione in acciaio, seguita dalla maturazione di almeno 24 mesi sui lieviti dona al vino un profilo floreale e vivace, di grande equilibrio e delicata finezza.

ABBINAMENTI   
FASCIA DI PREZZO €€€€€

cod. 402685

cod. 402684/400210



"Un pasto senza vino è come un giorno senza sole"
-Antoine Brillat-Savarin-



CONTE VISTARINO
Tenuta di Rocca de' Giorgi

Dal 1850 La casa del Pinot Nero

Proprietaria dalla metà del XV secolo di un'ampia tenuta agricola nel comune di Rocca de' Giorgi in Oltrepò Pavese, la famiglia Giorgi di Vistarino ha contribuito a definire nel tempo l'intimo legame tra viticoltura e terroir all'interno di un'oasi incontaminata di grande interesse paesaggistico e faunistico. Sin dal primo anno di attività, per tramite di Conte Augusto Carlo Giorgi di Vistarino che per primo avviò la coltivazione del Pinot Nero in Italia e in Oltrepò Pavese, all'attuale generazione rappresentata da Ottavia Giorgi di Vistarino, la volontà di interpretare al meglio l'espressione del territorio perseguendo la massima qualità nel rispetto della migliore vocazione delle nostre vigne.

cod. 402723



**COSTA DEL NERO
PINOT NERO
DOC**

CANTINA: Conte Vistarino
COLORE: rosso rubino intenso.
VITIGNO: Pinot Nero
ZONA DI PRODUZIONE: Rocca de' Giorgi - Pavia
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 13%
TEMP. SERVIZIO: 15°-18°C

ABBINAMENTI
FASCIA DI PREZZO €€€€

cod. 402722



**PERNICE
PINOT NERO
IGT**

CANTINA: Conte Vistarino
COLORE: giallo paglierino con riflessi luminosi
VITIGNO: Pinot Nero
ZONA DI PRODUZIONE: Rocca de' Giorgi - Pavia
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 14%
TEMP. SERVIZIO: 15°-18°C

Il Pinot Nero arriva in Italia grazie al Conte Carlo Vistarino intorno al 1850, che importò le barbatelle direttamente dalla Borgogna. Cascina Pernice è uno dei siti più vocati per questo vitigno all'interno della tenuta di Rocca de' Giorgi. Il vigneto si estende su 3.5 ettari vitati, esposto a mezzogiorno a 300 metri di altitudine. Il terreno è composto di calcare (52%), argilla (32%), sabbia (11%) e, in minima parte, di pietrisco (5%). La resa non supera mai i 6000 kg di uva per ettaro.

ABBINAMENTI
FASCIA DI PREZZO €€€€€+

cod. 402725



**RIES
IGT**

CANTINA: Conte Vistarino
COLORE: giallo paglierino con tonalità dorate
VITIGNO: Riesling renano
ZONA DI PRODUZIONE: Rocca de' Giorgi - Pavia
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 13%
TEMP. SERVIZIO: 8°-10°C

ABBINAMENTI
FASCIA DI PREZZO €€€€

cod. 402724



**SAINT VALIER
PINOT NERO
DOC**

CANTINA: Conte Vistarino
COLORE: giallo
VITIGNO: Pinot Nero
ZONA DI PRODUZIONE: Rocca de' Giorgi - Pavia
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 13,6%
TEMP. SERVIZIO: 8°-10°C

ABBINAMENTI
FASCIA DI PREZZO €€€€

cod. 402726



**MERLINO
PINOT GRIGIO
DOC**

CANTINA: Conte Vistarino
COLORE: giallo intenso
VITIGNO: Pinot grigio
ZONA DI PRODUZIONE: Rocca de' Giorgi - Pavia
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 14%
TEMP. SERVIZIO: 8°-10°C

ABBINAMENTI
FASCIA DI PREZZO €€€€

cod. 402719



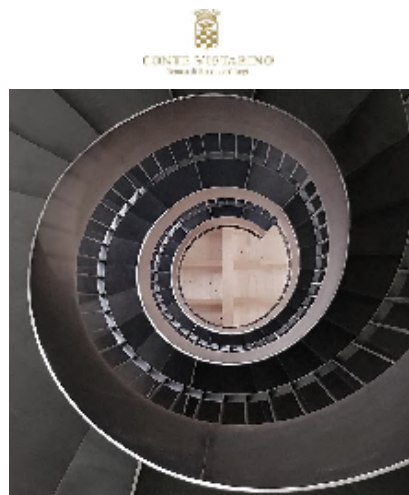
1865 OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO DOCG

CANTINA: Conte Vistarino
COLORE: giallo paglierino con tonalità dorate
VITIGNO: Pinot Nero
ZONA DI PRODUZIONE: Rocca de' Giorgi - Pavia
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 13%
TEMP. SERVIZIO: 8°-10°C

Dopo aver importato in Italia le prime barbatelle di Pinot Nero, il Conte Carlo Vistarino inizia a produrre il primo Metodo Classico italiano nel 1865. Come omaggio a questo particolare evento, l'azienda produce il Conte Vistarino 1865, spumante bandiera della Casa. I grappoli sono ottenuti dai vigneti posti nella Tenuta di Rocca de' Giorgi. Per questo millesimo l'affinamento si è protratto per oltre 60 mesi in bottiglia dove il 1865 ha svolto una lenta fermentazione con contatto ininterrotto tra vino e lieviti risultandone migliorato nell'armonia e nella complessità.

ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€€€€

L'azienda agricola Vistarino è una realtà unica, con una superficie aziendale di 826 ettari, che occupa l'80% del comune di Rocca de' Giorgi: 640 ettari tra boschi, prati, seminativi, piante arboree da legno, e 188 ettari di vigneto, distribuiti a macchia di leopardo sull'intera superficie aziendale.



cod. 402718



CÉPAGE PAS DOSÉ

CANTINA: Conte Vistarino
COLORE: giallo paglierino con tonalità dorate
VITIGNO: Pinot Nero e Chardonnay
ZONA DI PRODUZIONE: Rocca de' Giorgi - Pavia
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 13%
TEMP. SERVIZIO: 8°-10°C

ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€€€€

cod. 402721



PINOT NERO BRUT CHARMAT

CANTINA: Conte Vistarino
COLORE: giallo paglierino con tonalità dorate
VITIGNO: Pinot Nero
ZONA DI PRODUZIONE: Rocca de' Giorgi - Pavia
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 12,5%
TEMP. SERVIZIO: 8°-10°C

ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€€€

cod. 402720



PINOT NERO ROSÉ BRUT CHARMAT

CANTINA: Conte Vistarino
COLORE: rosa tenue
VITIGNO: Pinot Nero
ZONA DI PRODUZIONE: Rocca de' Giorgi - Pavia
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 12,5%
TEMP. SERVIZIO: 8°-10°C

ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€€€

cod. 402717



CÉPAGE BRUT

CANTINA: Conte Vistarino
COLORE: giallo paglierino con riflessi luminosi
VITIGNO: Pinot Nero e Chardonnay
ZONA DI PRODUZIONE: Rocca de' Giorgi - Pavia
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 13%
TEMP. SERVIZIO: 8°-10°C

Primo produttore di Metodo Classico Brut italiano Conte Vistarino vanta 150 anni di esperienza nell'elaborazione del monovitigno Pinot Nero. Con il Cepage la Casa ha voluto cimentarsi nell'assemblaggio inusuale dei due vitigni più famosi al mondo. Sin dal nome (Cepage=vitigno), si sottolinea che questa cuvée abbandona la tradizione di Vistarino pur mantenendone la ben nota cifra stilistica. L'affinamento si protrae per almeno 30 mesi in bottiglia dove il Cepage svolge la sua lenta fermentazione con contatto ininterrotto tra vino e lieviti.

ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€€€€



cod. 410115

CUVÉE IMPERIALE BRUT

CANTINA: Conte Vistarino
COLORE: giallo paglierino con tenui riflessi verdolini
VITIGNO: Chardonnay e Pinot Nero
ZONA DI PRODUZIONE: Corte Franca
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 12,5%
TEMP. SERVIZIO: 6°-8°C

ABBINAMENTI



FASCIA DI PREZZO €€€€€



Guido Berlucchi

BERLUCCHI

"Dalla Franciacorta prendiamo tutto il meglio. Ma sappiamo anche restituire."

...il 60° anniversario (2021) della prima bottiglia di Franciacorta da noi creata, vogliamo così affrontarlo con un messaggio di positività, determinazione e consapevolezza: che non abbiamo altra scelta che trattare bene il nostro Pianeta e chi ci vive, ognuno facendo la propria parte"

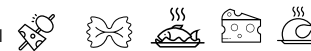


cod. 401841

BIANCO IMPERIALE

CANTINA: Conte Vistarino
COLORE: giallo paglierino
VITIGNO: Pinot Nero e Chardonnay
ZONA DI PRODUZIONE: Rocca de' Giorgi - Pavia
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 12,5%
TEMP. SERVIZIO: 10°-12°C

ABBINAMENTI



FASCIA DI PREZZO €€€€

La Franciacorta

La Franciacorta è un giardino vitato che si estende per 250 chilometri quadrati e comprende 19 comuni. Gli ettari destinati alla viticoltura sono 2900, di cui l'80 per cento coltivato a Chardonnay e il restante 20 per cento suddiviso tra Pinot Nero e Pinot Bianco: due nobili varietà che aggiungono rispettivamente eleganza e personalità ai loro vini.



Il vigneto Berlucchi, in completa conversione all'agricoltura biologica, copre oltre cinquecento ettari di territorio tra proprietà e conferimento. La vigna di proprietà è stata completamente reimpiantata dalla fine degli anni Novanta. Oggi, l'alta densità di ceppi per ettaro, la potatura a cordone speronato, l'inerbimento mirato e il diradamento pre vendemmiale permettono di ottenere pochi grappoli di grande qualità: un'ottima premessa per un grande Franciacorta.



*"Era l'autunno dell'uva.
Tremava la pergola nummersa.
I grappoli bianchi, velati, coprivano di rugiada le sue dolci dita,
e le nere uve riempivano le loro piccole mammelle traboccanti di un segreto fiume rotondo"*
-Pablo Neruda-

cod. 402393



FRANCIACORTA GRANDE CUVÉE ALMA BRUT DOCG

CANTINA: Bellavista

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli

VITIGNO: Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Bianco

ZONA DI PRODUZIONE: Erbusco- Brescia

FORMATO: cl.75

GRADAZIONE: 12,5%

TEMP. SERVIZIO: 6°-8°C

Alma Cuvée nasce dalla sapiente unione di circa 60 delle 120 selezioni di vendemmia ottenute in cantina. Circa 100 selezioni provengono dalla medesima vendemmia e vengono individuate con estrema cura in 107 parcelle distribuite in 10 differenti Comuni della Franciacorta ("assemblaggio orizzontale"). A questo ampio patrimonio di varianti olfattive e gustative si aggiungono poi i profumi e i sapori di particolari "vini di riserva" provenienti da differenti vendemmie ("assemblaggio verticale"). Una cuvée unica, che con la elegante complessità rappresenta l'anima più integra e spesso misteriosa della Franciacorta

ABBINAMENTI   

FASCIA DI PREZZO €€€€€+


BELLAVISTA
FRANCIACORTA

*"La natura si reinventa ogni giorno.
La vita è un'invenzione permanente.
E' solo ascoltando il silenzio che noi
possiamo intendere la terra, l'acqua,
l'aria e la luce mentre creano la vita.
E' solo nel silenzio delle nostre vigne
e delle nostre cantine che noi
rinnoviamo l'ispirazione dei nostri
vini, i vini di Bellavista"*

All'interno del territorio della Franciacorta, i terreni di Bellavista si estendono per ben 203 ettari dislocati in dieci comuni per un totale di 107 appezzamenti di terreno che equivalgono a 107 vigne che insieme producono 1.400.000 bottiglie.

Il rispetto delle tradizioni si concretizza nel recupero di un gesto unico, riconosciuto nel mondo come rara espressione di finezza. L'utilizzo di presse tradizionali garantisce una delicata spremitura delle uve ed un particolare frazionamento dei mosti.

Dal vigneto al vino tutto è affidato alle lavorazioni naturali. Ogni azione ed ogni pensiero è finalizzato al mantenimento della qualità tipologica, riconosciuta in ogni annata, in ogni bottiglia e in ogni bicchiere.

cod. 402657



FRANCIACORTA SATÈN DOCG

CANTINA: Bellavista

COLORE: giallo paglierino

VITIGNO: Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE: Erbusco- Brescia

FORMATO: cl.75

GRADAZIONE: 12,5%

TEMP. SERVIZIO: 6°-8°C

Frutto di una rigorosa selezione in vigna, il Satèn "Gran Cuvée" di Bellavista viene prodotto in quantità limitatissime. Si tratta infatti della prima esperienza italiana nella realizzazione di un grande Franciacorta pensato grazie all'antica tecnologia delle "piccole botti" con l'obiettivo di valorizzare ed interpretare, attraverso uno stile che è possibile definire come "femminile", lo chardonnay proveniente dai migliori vigneti di Bellavista. Quello che ne deriva è uno spumante vellutato e trascinante, vero e proprio paradigma tra i Satèn della Franciacorta.

ABBINAMENTI   

FASCIA DI PREZZO €€€€€+





*"Solleticata da venti sottili come da vini frizzanti, la mia anima stamutisce,
stamutisce e grida a se stessa giubilante: Salute!"
-Friedrich Wilhelm Nietzsche-*

FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE

CANTINA: Ca' del Bosco
COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli
VITIGNO: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero
ZONA DI PRODUZIONE: Erbusco- Brescia
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 12,5%
TEMP. SERVIZIO: 6°-8°C

Virtù scritta nell'etimologia di un termine antico: idem, ovvero essere se stessi. Cuvée Prestige, essenza della Franciacorta in stile Ca' del Bosco. Un gioiello nato nel 2007 da un sapere lungo trent'anni. Solo le migliori selezioni di uva Chardonnay, Pinot nero e Pinot bianco provenienti dalle migliori vigne, vengono vinificate separatamente e sapientemente assemblate alle riserve delle migliori annate (almeno il 20%), nel rito magico della creazione della Cuvée. Solo dopo almeno 24 mesi di affinamento sui lieviti questo vino potrà esprimere la sua ricchezza e identità. Un Franciacorta classico, equilibrato, piacevolmente fresco e acidulo. Perfetto per ogni occasione.

ABBINAMENTI   

FASCIA DI PREZZO €€€€€+

"Tradizione" non significa adagiarsi in una sterile adorazione del passato, bensì unire innovazione a naturalità e qualità: aspirando alla creazione del vino nobile, che esalti vitigno e terroir."



Ca' del Bosco

Ad accogliere l'ospite è innanzitutto l'imponente cancello della tenuta: non un semplice dispositivo di apertura e chiusura, bensì un'opera in bronzo del celebre scultore Arnaldo Pomodoro. L'opera, "Cancello Solare", vuol essere un gioioso e potente omaggio a colui che rappresenta il vero, primo nutrimento dell'uva. Una volta entrati e giunti sulla sommità del colle principale, si è accolti dal vasto parco di querce, castagni ed acacie, dove passeggiando si gode di splendidi scorci dei vigneti circostanti e dell'intera vallata. Un modo ideale per entrare nello spirito di questa terra, dove la fretta è bandita e la bellezza ha ancora lo spazio preminente che merita.

FRANCIACORTA VINTAGE COLLECTION SATÈN

CANTINA: Ca' del Bosco
COLORE: giallo paglierino
VITIGNO: Chardonnay e Pinot Bianco
ZONA DI PRODUZIONE: Erbusco- Brescia
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 12,5%
TEMP. SERVIZIO: 6°-8°C

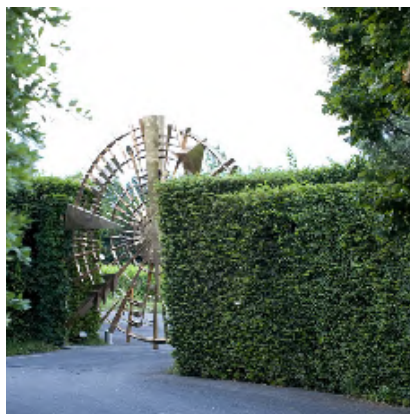
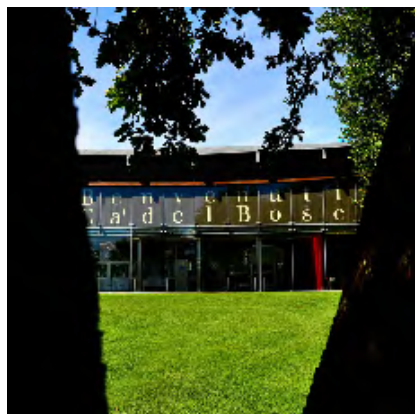
Liscio, lussureggiante, maturo, morbido, rotondo. Ricorda l'incantevole sensualità che distingue la donna che si ha nel cuore. Uno di quei vini che fanno vibrare i sensi. Vintage Collection Satèn, la femminilità e l'eleganza della seta, è una speciale interpretazione di un Franciacorta: l'armonioso matrimonio tra sole e uve bianche. E un piccolo segreto: durante il tiraggio, la fase in cui si aggiungono zuccheri e lieviti per dare inizio alla seconda fermentazione in bottiglia, al Satèn si aggiunge una minore quantità di zucchero. Infine un lungo periodo di affinamento esalta in ogni singola bottiglia una morbida eleganza. Delizioso come aperitivo, è un eccellente vino da conversazione.

ABBINAMENTI   

FASCIA DI PREZZO €€€€€+

cod. 402410

cod. 402657



Fra le prime regioni ad ottenere la D.O.C. nell'ormai lontano 1967, la Franciacorta acquisisce rapidamente nomea prestigiosa, valorizzata dai prodotti della sua terra e dall'impegno di quanti hanno sapientemente investito risorse e idee nell'enologia di qualità. Nuove energie, nuove spinte, nuovo entusiasmo. Nuove generazioni appassionate e innovative, trainate dai tanti successi internazionali che il Franciacorta ha ottenuto. Come la denominazione Franciacorta D.O.C.G. nel 1995: una significativa testimonianza e riconoscimento del rinnovato impegno dei produttori di questa terra a fare chiarezza e a migliorare ancor più la qualità dei vini di Franciacorta. Perché dire oggi Franciacorta, equivale a dichiarare con orgoglio e sicurezza un grande amore per il vino, la coltura e la cultura di un sogno, di un segno del destino.



"Quando il vino entra, strane cose escono"
-Friedrich Schiller-