



LUIS FRANCIACORTA

scanned e tecniche



LUIS FRANCIACORTA



LINEA GOLD ORO GIALLO

Brut Franciacorta D.O.C.G.

Vendemmia : 2011

Sboccatura : 2014

Uvaggio : 60% Chardonnay, 20% Pinot Bianco, 20% Pinot Nero

Zona di Produzione : Comune di Ome - altitudine 350m s.l.m.

Comune di Rodengo Saiano - altitudine 250 m s.l.m.

Comune di Gussago - altitudine 200 m s.l.m.

Suolo : Origine morenica caratterizzato da marna calcarea e ricco di argilla

Sistema di allevamento : Guyot e cordone speronato

Sesto di impianto : 2 m x 0,8 m - 6.000 viti/ha

Resa : 100 q.li/ha - 70 hl/ha

Vinificazione : Le uve vengono vendemmiate a mano in cassette da 18 Kg e refrigerate per una notte alla temperatura di 5°C. Segue la pressatura soffice dell'uva intera e la fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

Affinamento : In vasca di acciaio per sette mesi prima del tiraggio effettuato nel mese di Aprile ed un periodo di maturazione in bottiglia di 18/20 mesi.

Enologo : Vanessa Verdoni e Fabio Bigolin

Dati analitici

Alcol 12,80 % vol

Acidità Totale 6,80 g/l

Zuccheri residui 7,0 g/l

Fermentazione malolattica : 100%

Pressione : 5,8 atm

Produzione : 35.000 bottiglie/anno

Colore : Giallo paglierino intenso, perlage fine e persistente

Profumo : Intenso e fragrante, con delicate sensazioni floreali alle quali si aggiungono i profunmi derivanti dalla lisi del lievito che ricordano la crosta di pane e il biscotto.

Sapore : Sapido, fresco ed elegante, con una dolcezza ben bilanciata ed un retrogusto persistente e armonico

Formato bottiglia : 0,75 l - 1,5 l - 3 l - 6 l

Formato cartone : 6 bottiglie stese

Confezione singola



LUIS FRANCIACORTA



LINEA GOLD ORO ROSA

Franciacorta Rosè D.O.C.G.

Vendemmia : 2011
Sboccatura : 2014
Uvaggio: 100% Pinot Nero

Zona di Produzione : Comune di Ome - altitudine 350m s.l.m.
Comune di Rodengo Saiano - altitudine 250 m s.l.m.
Comune di Gussago - altitudine 200 m s.l.m.

Suolo : Origine morenica caratterizzato da marna calcarea e ricco di argilla

Sistema di allevamento : Guyot e cordone speronato

Sesto di impianto : 2 m x 0,8 m - 6.000 viti/ha

Resa : 100 q.li/ha - 70 hl/ha

Vinificazione : Le uve vengono vendemmiate a mano in cassette da 18 Kg e refrigerate per una notte alla temperatura di 5°C. Segue una breve macerazione pellicolare in pressa per estrarre il caratteristico colore rosa della Cuvée. La pressatura soffice dell'uva intera e la fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

Affinamento : In vasca di acciaio per sette mesi prima del tiraggio effettuato nel mese di Aprile ed un periodo di maturazione in bottiglia di 24 mesi.

Enologo : Vanessa Verdoni e Fabio Bigolin

Dati analitici

Alcol 12,70 % vol

Acidità Totale 6,70 g/l

Zuccheri residui 9,0 g/l

Fermentazione malolattica : 100%

Pressione : 5,8 atm

Produzione : 1.350 bottiglie/anno

Colore : dal caratteristico colore rosato, presenta un perlage fine ed elegante.

Profumo : Delicato e persistente, caratterizzato da note di frutti di bosco ed agrumi.

Sapore : Ricco e persistente.

Formato bottiglia : 0,75 l

Formato cartone : 6 bottiglie stese

Confezione singola



LUIS FRANCIACORTA

LINEA GOLD ORO BIANCO

Franciacorta Brut Millesimato D.O.C.G.

Vendemmia : 2010
Sboccatura : 2014
Uvaggio: 60% Chardonnay, 40% Pinot Nero

Zona di Produzione : Comune di Ome - altitudine 350m s.l.m.
Comune di Rodengo Saiano - altitudine 250 m s.l.m.
Comune di Gussago - altitudine 200 m s.l.m.

Suolo : Origine morenica caratterizzato da marna calcarea e ricco di argilla

Sistema di allevamento : Guyot e cordone speronato

Sesto di impianto : 2 m x 0,8 m - 6.000 viti/ha

Resa : 100 q.li/ha - 70 hl/ha

Vinificazione : Le uve vengono vendemmiate a mano in cassette da 18 Kg e refrigerate per una notte alla temperatura di 5°C. Segue la pressatura soffice dell'uva intera e la fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

Affinamento : In vasca di acciaio per sette mesi prima del tiraggio effettuato nel mese di Marzo/Aprile ed un periodo di maturazione in bottiglia di 36 mesi.

Enologo : Vanessa Verdoni e Fabio Bigolin

Dati analitici

Alcol 12,80 % vol

Acidità Totale 7 g/l (acido tartarico)

Zuccheri residui 7,0 g/l

Fermentazione malolattica : 100%

Pressione : 5,8 atm

Produzione : 5.000 bottiglie/anno

Colore : Giallo paglierino carico tendente al dorato, perlage fine e persistente

Profumo : Ricco ed evoluto, con note derivanti da un lungo affinamento in bottiglia di lievito, pasticceria e miele.

Sapore : Intenso, armonico e strutturato, con retrogusto di vaniglia e una lunghissima persistenza.

Formato bottiglia : 0,75 l - 1,5 l

Formato cartone : 6 bottiglie stese

Confezione singola





LUIS FRANCIACORTA

LINEA GOLD ORO ROSSO

Franciacorta Saten D.O.C.G.

Vendemmia : 2011
Sboccatura : 2014
Uvaggio: 90% Chardonnay, 10% Pinot Bianco

Zona di Produzione : Comune di Ome - altitudine 350m s.l.m.
Comune di Rodengo Saiano - altitudine 250 m s.l.m.
Comune di Gussago - altitudine 200 m s.l.m.

Suolo : Origine morenica caratterizzato da marna calcarea e ricco di argilla
Sistema di allevamento : Guyot e cordone speronato
Sesto di impianto : 2 m x 0,8 m - 6.000 viti/ha
Resa : 100 q.li/ha - 70 hl/ha

Vinificazione : Le uve vengono vendemmiate a mano in cassette da 18 Kg e refrigerate per una notte alla temperatura di 5°C. Segue la pressatura soffice dell'uva intera e la fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

Affinamento : In vasca di acciaio per sette mesi prima del tiraggio effettuato nel mese di Aprile ed un periodo di maturazione in bottiglia di 24/26 mesi.

Enologo : Vanessa Verdoni e Fabio Bigolin

Dati analitici
Alcol 12,70 % vol
Acidità Totale 6,60 g/l
Zuccheri residui 8,20 g/l
Fermentazione malolattica : 100%
Pressione : 4,5 atm
Produzione : 10.000 bottiglie/anno

Colore : Giallo paglierino, perlage fine e persistente.
Profumo : Elegante e suadente, spiccano note varietali di fiori bianchi, acacia, mela golden e miele.
Sapore : Morbido e vellutato, con un retrogusto persistente e armonico.

Formato bottiglia : 0,75 l - 1,5 l
Formato cartone : 6 bottiglie stese
Confezione singola



LINEA LUXURY BLACK

Franciacorta Brut Millesimato D.O.C.G.

Vendemmia : 2010
Sboccatura : 2014
Uvaggio: 60% Chardonnay, 40% Pinot Nero

Zona di Produzione : Comune di Ome - altitudine 350m s.l.m.
Comune di Rodengo Saiano - altitudine 250 m s.l.m.
Comune di Gussago - altitudine 200 m s.l.m.
Suolo : Origine morenica caratterizzato da marna calcarea e ricco di argilla
Sistema di allevamento : Guyot e cordone speronato
Sesto di impianto : 2 m x 0,8 m - 6.000 viti/ha
Resa : 100 q.li/ha - 70 hl/ha

Vinificazione : Le uve vengono vendemmiate a mano in cassette da 18 Kg e refrigerate per una notte alla temperatura di 5°C. Segue la pressatura soffice dell'uva intera e la fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

Affinamento : In vasca di acciaio per sette mesi prima del tiraggio effettuato nel mese di Marzo/Aprile ed un periodo di maturazione in bottiglia di 36 mesi.

Enologo : Vanessa Verdoni e Fabio Bigolin

Dati analitici
Alcol 12,80 % vol
Acidità Totale 7 g/l (acido tartarico)
Zuccheri residui 7,0 g/l
Fermentazione malolattica : 100%
Pressione : 5,8 atm
Produzione : 5.000 bottiglie/anno

Colore : Giallo paglierino carico tendente al dorato, perlage fine e persistente

Profumo : Ricco ed evoluto, con note derivanti da un lungo affinamento in bottiglia di lievito, pasticceria e miele.

Sapore : Intenso, armonico e strutturato, con retrogusto di vaniglia e una lunghissima persistenza.

Formato bottiglia : 0,75 l - 1,5 l
Formato cartone : 6 bottiglie stese
Confezione singola





LINEA SPORT SPORT

Franciacorta Brut D.O.C.G.

Vendemmia : 2011

Sboccatura : 2014

Uvaggio : 60% Chardonnay, 20% Pinot Bianco, 20% Pinot Nero

Zona di Produzione : Comune di Ome - altitudine 350m s.l.m.

Comune di Rodengo Saiano - altitudine 250 m s.l.m.

Comune di Gussago - altitudine 200 m s.l.m.

Suolo : Origine morenica caratterizzato da marna calcarea e ricco di argilla

Sistema di allevamento : Guyot e cordone speronato

Sesto di impianto : 2 m x 0,8 m - 6.000 viti/ha

Resa : 100 q.li/ha - 70 hl/ha

Vinificazione : Le uve vengono vendemmiate a mano in cassette da 18 Kg e refrigerate per una notte alla temperatura di 5°C. Segue la pressatura soffice dell'uva intera e la fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

Affinamento : In vasca di acciaio per sette mesi prima del tiraggio effettuato nel mese di Aprile ed un periodo di maturazione in bottiglia di 18/20 mesi.

Enologo : Vanessa Verdoni e Fabio Bigolin

Dati analitici

Alcol 12,80 % vol

Acidità Totale 6,80 g/l

Zuccheri residui 7,0 g/l

Fermentazione malolattica : 100%

Pressione : 5,8 atm

Produzione : 35.000 bottiglie/anno

Colore : Giallo paglierino intenso, perlage fine e persistente.

Profumo : Intenso e fragrante, con delicate sensazioni floreali alle quali si aggiungono i profumi derivanti dalla lisi del lievito che ricordano la crosta di pane e il biscotto.

Sapore : Sapido, fresco ed elegante, con una dolcezza ben bilanciata ed un retrogusto persistente e armonico.

Formato bottiglia : 0,75 l - 1,5 l - 3 l - 6 l

Formato cartone : 6 bottiglie stese

Confezione singola



LUIS FRANCIACORTA



NUOVA LINEA

Luis Collection fluo

BRUT/ROSE'

Franciacorta D.O.C.G.

Vendemmia : 2011

Sboccatura : 2014

Uvaggio: BRUT 60% Chardonnay, 20% Pinot Bianco, 20% Pinot Nero
ROSE' 100% Pinot Nero

Zona di Produzione : Comune di Ome - altitudine 350m s.l.m.

Comune di Rodengo Saiano - altitudine 250 m s.l.m.

Comune di Gussago - altitudine 200 m s.l.m.

Suolo : Origine morenica caratterizzato da marna calcarea e ricco di argilla

Sistema di allevamento : Guyot e cordone speronato

Sesto di impianto : 2 m x 0,8 m - 6.000 viti/ha

Resa : 100 q.li/ha - 70 hl/ha

Vinificazione : Le uve vengono vendemmiate a mano in cassette da 18 Kg e refrigerate per una notte alla temperatura di 5°C. Segue la pressatura soffice dell'uva intera e la fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

Affinamento : In vasca di acciaio per sette mesi prima del tiraggio effettuato nel mese di Aprile ed un periodo di maturazione in bottiglia di 18/20 mesi.

Enologo : Vanessa Verdoni e Fabio Bigolin

Dati analitici

Alcol 12,80 % vol

Acidità Totale 6,80 g/l

Zuccheri residui 7,0 g/l

Fermentazione malolattica : 100%

Pressione : 5,8 atm

Produzione : 35.000 bottiglie/anno

Colore : Giallo paglierino intenso, perlage fine e persistente

Profumo : Intenso e fragrante, con delicate sensazioni floreali alle quali si aggiungono i profunmi derivanti dalla lisi del lievito che ricordano la crosta di pane e il biscotto.

Sapore : Sapido, fresco ed elegante, con una dolcezza ben bilanciata ed un retrogusto persistente e armonico

Formato bottiglia : 0,75 l

Formato cartone : 6 bottiglie stese

Confezione singola



LUIGI MENSI

Riserva Rosso Sebino I.G.T.

Vendemmia : 2008

Tipologia : Rosso fermo

Uvaggio : 50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Pinot nero.

Zona di Produzione : Comune di Brione - altitudine 550m s.l.m.

Suolo : Origine morenica caratterizzato da marna calcarea e ricco di argilla

Sistema di allevamento : Guyot e cordone speronato

Sesto di impianto : 2 m x 0,8 m - 6.000 viti/ha

Resa : 60 q.li/ha - 40 hl/ha

Vinificazione : Le diverse varietà sono state vinificate separatamente.

Le uve pigiadirasbate e fermentate in serbatoi di acciaio inox a temperature controllata. La macerazione sulle bucce si protrae per 10 giorni a 26-28 °C.

Affinamento : In barriques di rovere francese per una durata di 42 mesi, poi un periodo di 6/12 mesi di maturazione in bottiglia.

Enologo : Vanessa Verdoni e Fabio Bigolin

Dati analitici

Alcol 14,50 % vol

Acidità Totale 6,50 g/l

Zuccheri residui 2,3 g/l

Estratto secco : 27 g/l

Fermentazione malolattica : 100%

Produzione : 1.330 bottiglie

Note Organolettiche :

Questa riserva, dedicata al fondatore, viene prodotta solamente in annate splendidamente dotate, selezionando i vigneti migliori di Merlot, Cabernet Sauvignon e Pinot Nero. Prodotto di grande compostità e morbidezza, il lungo invecchiamento in legno amalgama al meglio le caratteristiche primarie arrivando a donarci un vino di grande personalità ed interesse. Al profumo spiccano note fruttate, speziate ed erbacee evolute, al gusto si aggiungono le note vanigliate del legno.

Accompagna eccellentemente tutte le portate di carne, arrostiti e cacciagione.

Servire a 19-20°C, decantando un ora prima del servizio.

Formato bottiglia : 0,75 l

Formato cartone : astuccio singolo



LUIS FRANCIACORTA

LINEA Luis Collection BRUT

Brut Franciacorta D.O.C.G.

Vendemmia : 2011

Sboccatura : 2014

Uvaggio : 60% Chardonnay, 20% Pinot Bianco, 20% Pinot Nero

Zona di Produzione : Comune di Ome - altitudine 350m s.l.m.

Comune di Rodengo Saiano - altitudine 250 m s.l.m.

Comune di Gussago - altitudine 200 m s.l.m.

Suolo : Origine morenica caratterizzato da marna calcarea e ricco di argilla

Sistema di allevamento : Guyot e cordone speronato

Sesto di impianto : 2 m x 0,8 m - 6.000 viti/ha

Resa : 100 q.li/ha - 70 hl/ha

Vinificazione : Le uve vengono vendemmiate a mano in cassette da 18 Kg e refrigerate per una notte alla temperatura di 5°C. Segue la pressatura soffice dell'uva intera e la fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

Affinamento : In vasca di acciaio per sette mesi prima del tiraggio effettuato nel mese di Aprile ed un periodo di maturazione in bottiglia di 18/20 mesi.

Enologo : Vanessa Verdoni e Fabio Bigolin

Dati analitici

Alcol 12,80 % vol

Acidità Totale 6,80 g/l

Zuccheri residui 7,0 g/l

Fermentazione malolattica : 100%

Pressione : 5,8 atm

Produzione : 35.000 bottiglie/anno

Colore : Giallo paglierino intenso, perlage fine e persistente

Profumo : Intenso e fragrante, con delicate sensazioni floreali alle quali si aggiungono i profunmi derivanti dalla lisi del lievito che ricordano la crosta di pane e il biscotto.

Sapore : Sapido, fresco ed elegante, con una dolcezza ben bilanciata ed un retrogusto persistente e armonico

Formato bottiglia : 0,75 l - 1,5 l - 3 l - 6 l

Formato cartone : 6 bottiglie stese

Confezione singola





LINEA LUIS COLLECTION SATÈN

Franciacorta Satèn D.O.C.G.

Vendemmia : 2011

Sboccatura : 2014

Uvaggio: 90% Chardonnay, 10% Pinot Bianco

Zona di Produzione : Comune di Ome - altitudine 350m s.l.m.

Comune di Rodengo Saiano - altitudine 250 m s.l.m.

Comune di Gussago - altitudine 200 m s.l.m.

Suolo : Origine morenica caratterizzato da marna calcarea e ricco di argilla

Sistema di allevamento : Guyot e cordone speronato

Sesto di impianto : 2 m x 0,8 m - 6.000 viti/ha

Resa : 100 q.li/ha - 70 hl/ha

Vinificazione : Le uve vengono vendemmiate a mano in cassette da 18 Kg e refrigerate per una notte alla temperatura di 5°C. Segue la pressatura soffice dell'uva intera e la fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

Affinamento : In vasca di acciaio per sette mesi prima del tiraggio effettuato nel mese di Aprile ed un periodo di maturazione in bottiglia di 24/26 mesi.

Enologo : Vanessa Verdoni e Fabio Bigolin

Dati analitici

Alcol 12,70 % vol

Acidità Totale 6,60 g/l

Zuccheri residui 8,20 g/l

Fermentazione malolattica : 100%

Pressione : 4,5 atm

Produzione : 10.000 bottiglie/anno

Colore : Giallo paglierino, perlage fine e persistente.

Profumo : Elegante e suadente, spiccano note varietali di fiori bianchi, acacia, mela golden e miele.

Sapore : Morbido e vellutato, con un retrogusto persistente e armonico.

Formato bottiglia : 0,75 l - 1,5 l

Formato cartone : 6 bottiglie stese

Confezione singola



LINEA LUIS COLLECTION ROSE'

Franciacorta Rosè D.O.C.G.

Vendemmia : 2011
Sboccatura : 2014
Uvaggio: 100% Pinot Nero

Zona di Produzione : Comune di Ome - altitudine 350m s.l.m.
Comune di Rodengo Saiano - altitudine 250 m s.l.m.
Comune di Gussago - altitudine 200 m s.l.m.

Suolo : Origine morenica caratterizzato da marna calcarea e ricco di argilla

Sistema di allevamento : Guyot e cordone speronato

Sesto di impianto : 2 m x 0,8 m - 6.000 viti/ha

Resa : 100 q.li/ha - 70 hl/ha

Vinificazione : Le uve vengono vendemmiate a mano in cassette da 18 Kg e refrigerate per una notte alla temperatura di 5°C. Segue una breve macerazione pellicolare in pressa per estrarre il caratteristico colore rosa della Cuvée. La pressatura soffice dell'uva intera e la fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

Affinamento : In vasca di acciaio per sette mesi prima del tiraggio effettuato nel mese di Aprile ed un periodo di maturazione in bottiglia di 24 mesi.

Enologo : Vanessa Verdoni e Fabio Bigolin

Dati analitici

Alcol 12,70 % vol

Acidità Totale 6,70 g/l

Zuccheri residui 9,0 g/l

Fermentazione malolattica : 100%

Pressione : 5,8 atm

Produzione : 1.350 bottiglie/anno

Colore : dal caratteristico colore rosato, presenta un perlage fine ed elegante.

Profumo : Delicato e persistente, caratterizzato da note di frutti di bosco ed agrumi.

Sapore : Ricco e persistente.

Formato bottiglia : 0,75 l

Formato cartone : 6 bottiglie stese

Confezione singola



AZIENDA AGRICOLA LE DUE QUERCE
via San Lorenzo 24 / 25050 Ome (BS) - tel 030 6527454 - 030 983128
www.cantinaleduequerce.it - info@cantinaleduequerce.it



LUIS FRANCIACORTA



LINEA Luis Collection MILLESIMATO

Franciacorta Brut Millesimato D.O.C.G.

Vendemmia : 2011

Sboccatura : 2014

Uvaggio: 60% Chardonnay, 40% Pinot Nero

Zona di Produzione : Comune di Ome - altitudine 350m s.l.m.

Comune di Rodengo Saiano - altitudine 250 m s.l.m.

Comune di Gussago - altitudine 200 m s.l.m.

Suolo : Origine morenica caratterizzato da marna calcarea e ricco di argilla

Sistema di allevamento : Guyot e cordone speronato

Sesto di impianto : 2 m x 0,8 m - 6.000 viti/ha

Resa : 100 q.li/ha - 70 hl/ha

Vinificazione : Le uve vengono vendemmiate a mano in cassette da 18 Kg e refrigerate per una notte alla temperatura di 5°C. Segue la pressatura soffice dell'uva intera e la fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

Affinamento : In vasca di acciaio per sette mesi prima del tiraggio effettuato nel mese di Marzo/Aprile ed un periodo di maturazione in bottiglia di 36 mesi.

Enologo : Vanessa Verdoni e Fabio Bigolin

Dati analitici

Alcol 12,80 % vol

Acidità Totale 7 g/l (acido tartarico)

Zuccheri residui 7,0 g/l

Fermentazione malolattica : 100%

Pressione : 5,8 atm

Produzione : 6.500 bottiglie/anno

Colore : Giallo paglierino carico tendente al dorato, perlage fine e persistente

Profumo : Ricco ed evoluto, con note derivanti da un lungo affinamento in bottiglia di lievito, pasticceria e miele.

Sapore : Intenso, armonico e strutturato, con retrogusto di vaniglia e una lunghissima persistenza.

Formato bottiglia: 0,75 l - 1,5 l

Formato cartone : 6 bottiglie stese

Confezione singola



AZIENDA AGRICOLA LE DUE QUERCE

via San Lorenzo 24 / 25050 Ome (BS) - tel 030 6527454 - 030 983128

www.cantinaleduequerce.it - infoluisfranciacorta@gmail.com



LINEA VETUS

Rosso

Curtefranca Rosso D.O.C.

Vendemmia : 2010

Tipologia : Rosso fermo

Uvaggio : 50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

Zona di Produzione : Comune di Ome - altitudine 350m s.l.m.

Comune di Brione - altitudine 550 m. s.l.m.

Suolo : Origine morenica caratterizzato da marna calcarea e ricco di argilla

Sistema di allevamento : Guyot e cordone speronato

Sesto di impianto : 2 m x 0,8 m - 6.000 viti/ha

Resa : 70 q.li/ha - 50 hl/ha

Vinificazione : Le diverse varietà vengono vinificate separatamente. Le uve vengono pigiadisparate e fermentate in serbatoi di acciaio termocondizionato a 26-28°C. La macerazione sulle bucce si protrae per 8-10 giorni con rimontaggi e follature. nel mese di gennaio i vini vengono tagliati per l'affinamento.

Affinamento : In barriques e tonneaux di rovere francese per una durata di 24 mesi, segue un periodo di 6 mesi di maturazione in bottiglia prima della resa in commercio.

Enologo : Vanessa Verdoni e Fabio Bigolin

Dati analitici

Alcol 13,50 % vol

Acidità Totale 6,40 g/l

Zuccheri residui 4,0 g/l

Produzione : 4.000 bottiglie/anno

Colore : Rosso rubino intenso con riflessi granati

Profumo : Notevole intensità di profumi dalle sensazioni fruttate alle note di vaniglia, cuoio e tabacco.

Sapore : Il gusto è pieno, caldo di grande corposità e morbidezza, con una lunga persistenza aromatica.

Temperatura di servizio: 18-20°, ossigenate in decanter prima di servire.

Formato bottiglia : 0,75 l

Formato cartone : 6 bottiglie



LINEA VETUS Bianco

Curtefranca Bianco D.O.C.

Vendemmia : 2011
Tipologia : Bianco fermo
Uvaggio: 100% Chardonnay

Zona di Produzione : Comune di Ome - altitudine 350m s.l.m.
Suolo : Origine morenica caratterizzato da marna calcarea e ricco di argilla
Sistema di allevamento : Guyot e cordone speronato
Sesto di impianto : 2 m x 0,8 m - 6.000 viti/ha
Resa : 70 q.li/ha - 50 hl/ha

Vinificazione : Le uve vengono vendemmiate a mano in cassette da 18Kg e refrigerate per una notte alla temperatura di 5°C. Segue la pressatura soffice dell'uva intera e la fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento : In vasca d'acciaio per 8 mesi a contatto con il lievito. il 30% delle uve fermenta e affina per 8 mesi in barriques di rovere francese. In primavera si esegue il bland e l'imbottigliamento. Segue un periodo di 3 mesi di maturazione in bottiglia prima della resa in commercio.

Enologo : Vanessa Verdoni e Fabio Bigolin

Dati analitici
Alcol 13,00 % vol
Acidità Totale 5,60 g/l
Zuccheri residui 3,8 g/l
Produzione : 2.200 bottiglie/anno

Note organolettiche :

La parziale vinificazione in legno dello Chardonnay dona al vino delicate note di vaniglia ed un corpo interessante.

Profumo : Ricco ed evoluto, con note derivanti da un lungo affinamento in bottiglia sui lieviti.

Sapore : Secco, sapido, con un piacevole acidità che lo rende persistente ed asciutto.

Formato bottiglia : 0,75 l
Formato cartone : 6 bottiglie



RÙBI' Rosso

Curtefranca Rosso D.O.C.

Vendemmia : 2011

Tipologia : Rosso fermo

Uvaggio: 45% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
5% Barbera, 5% Nebbiolo.

Zona di Produzione : Comune di Ome - altitudine 350m s.l.m.

Comune di Monticelli Brusati - altitudine 400 m. s.l.m.

Suolo : Origine morenica caratterizzato da marna calcarea e ricco di argilla

Sistema di allevamento : Guyot e cordone speronato

Sesto di impianto : 2 m x 0,8 m - 6.000 viti/ha

Resa : 100 q.li/ha - 70 hl/ha

Vinificazione : Pigiadiraspatura delle uve, fermentazione in serbatoio di acciaio termocondizionato a 28-30°C, macerazione sulle bucce per 8-10 giorni con rimontagli e follature.

Affinamento : Parte in vasca di acciaio, parte in barriques e tonneaux di rovere francese per una durata di 20 mesi, segue periodo di 3 mesi di maturazione in bottiglia prima della resa in commercio.

Enologo : Vanessa Verdoni e Fabio Bigolin

Dati analitici

Alcol 12,50 % vol

Acidità Totale 5,30 g/l

Zuccheri residui 4,3 g/l

Produzione : 8.500 bottiglie/anno

Colore : Rosso rubino intenso

Profumo : Si distingue per le note aromatiche e speziate di frutta rossa, cuoio, sottobosco e vaniglia.

Sapore : Pieno, aromatico, strutturato con una buona mineralità e lunghezza retrolfattiva.

Temperatura di servizio: 16-18°, ossigenate in decanter prima di servire.

Formato bottiglia : 0,75 l

Formato cartone : 6 bottiglie



RIO FUS Bianco

Curtefranca Bianco D.O.C.

Vendemmia : 2012

Tipologia : Bianco fermo

Uvaggio: 100% Chardonnay

Zona di Produzione : Comune di Ome - altitudine 350m s.l.m.

Comune di Rodengo Saiano - altitudine 250 m s.l.m.

Comune di Gussago - altitudine 200 m s. l. m.

Suolo : Origine morenica caratterizzato da marna calcarea e ricco di argilla

Sistema di allevamento : Guyot e cordone speronato

Sesto di impianto : 2 m x 0,8 m - 6.000 viti/ha

Resa : 100 q.li/ha - 70 hl/ha

Vinificazione : Le uve vengono vendemmiate a mano in cassette da 18Kg e refrigerate per una notte alla temperatura di 5°C. Segue la pressatura soffice dell'uva intera e la fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento : In vasca d'acciaio per 6 mesi a contatto con il lievito. Segue un periodo di 3 mesi di maturazione in bottiglia prima della resa in commercio.

Enologo : Vanessa Verdoni e Fabio Bigolin

Dati analitici

Alcol 12,50 % vol

Acidità Totale 5,50 g/l

Zuccheri residui 4,2 g/l

Produzione : 9.000 bottiglie/anno

Note organolettiche :

Colore : Giallo Paglierino

Profumo : Intenso ed equilibrato, spiccano note di frutta matura.

Sapore : Vellutato ed armonico, caratterizzato da una buona sapidità e persistenza.

Temperatura di servizio : 10-12°C

Formato bottiglia : 0,75 l

Formato cartone : 6 bottiglie



PINOT NERO Sebino

Rosso Riserva I.G.T.

Vendemmia : 2008

Tipologia : Rosso fermo

Uvaggio: 100% Pinot Nero

Zona di Produzione : Comune di Brione - altitudine 550 m. s.l.m.

Comune di Rodengo Saiano - altitudine 250 m s.l.m.

Suolo : Origine morenica caratterizzato da marna calcarea e ricco di argilla

Sistema di allevamento : Guyot e cordone speronato

Sesto di impianto : 2 m x 0,8 m - 6.000 viti/ha

Resa : 70 q.li/ha - 50 hl/ha

Vinificazione : Pigiadiraspatura delle uve, fermentazione in serbatoio di acciaio termocondizionato a 28-30°C, macerazione sulle bucce per 8-10 giorni con rimontagli e follature.

Affinamento : In barriques e tonneaux di rovere francese per una durata di 24 mesi, segue un periodo di 6 mesi di maturazione in bottiglia prima della resa in commercio.

Enologo : Vanessa Verdoni e Fabio Bigolin

Dati analitici

Alcol 14,00 % vol

Acidità Totale 5,40 g/l

Zuccheri residui 2,4 g/l

Produzione : 1.000 bottiglie/anno

Colore : Rosso rubino brillante

Profumo : Ai sentori varietali di frutta, rosa e lampone si combinano note speziate di liquirizia e vaniglia derivanti dall'affinamento in legno.

Sapore : Di grande equilibrio ed eleganza al palato presenta una buona struttura e dei tannini morbidi ed evoluti.

Temperatura di servizio: 16-18°, ossigenate in decanter prima di servire.

Formato bottiglia : 0,75 l

Formato cartone : 6 bottiglie



CUTI' Rosso Sebino I.G.T.

Vendemmia : 2012

Tipologia : Rosso fermo

Uvaggio: 60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc.

Zona di Produzione : Comune di Brione - altitudine 550m s.l.m.

Comune di Ome - altitudine 350 m. s.l.m.

Suolo : Origine morenica caratterizzato da marna calcarea e ricco di argilla

Sistema di allevamento : Guyot e cordone speronato

Sesto di impianto : 2 m x 0,8 m - 6.000 viti/ha

Resa : 110 q.li/ha - 75 hl/ha

Vinificazione : Pigiadiraspatura delle uve, fermentazione in serbatoio di acciaio termocondizionato a 28-30°C, macerazione sulle bucce per 8-10 giorni con rimontagli e follature.

Affinamento : In vasca di acciaio, per 6 mesi, segue periodo di 3 mesi di maturazione in bottiglia prima della resa in commercio.

Enologo : Vanessa Verdoni e Fabio Bigolin

Dati analitici

Alcol 12,10 % vol

Acidità Totale 5,40 g/l

Zuccheri residui 5,0 g/l

Produzione : 4.300 bottiglie/anno

Colore : Rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo : Aroma fresco, fruttato con note che ricordano la ciliegia e i frutti di bosco.

Sapore : Al gusto si presenta fragrante, equilibrato, caratterizzato da tannini morbidi e da una piacevole acidità.

Temperatura di servizio: 16-18°C.

Formato bottiglia : 0,75 l

Formato cartone : 6 bottiglie



EL DOS Bianco Curtefranca D.O.C.

Vendemmia : 2012

Tipologia : Bianco fermo

Uvaggio: 60% Chardonnay, 40% Pinot Bianco.

Zona di Produzione : Comune di Ome - altitudine 350m s.l.m.

Comune di Rodengo Saiano - altitudine 250 m. s.l.m.

Suolo : Origine morenica caratterizzato da marna calcarea e ricco di argilla

Sistema di allevamento : Guyot e cordone speronato

Sesto di impianto : 2 m x 0,8 m - 6.000 viti/ha

Resa : 100 q.li/ha - 70 hl/ha

Vinificazione : Le uve vengono vendemmiate a mano in cassette e refrigerate per una notte alla temperatura di 5°C. Segue la pressatura soffice dell'uva intera e la fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento : In serbatoio di acciaio inox per 6 mesi a contatto con il lievito, segue un periodo di 3 mesi di maturazione in bottiglia prima della resa in commercio.

Enologo : Vanessa Verdoni e Fabio Bigolin

Dati analitici

Alcol 12,10 % vol

Acidità Totale 5,50 g/l

Zuccheri residui 4,3 g/l

Produzione : 4.300 bottiglie/anno

Colore : Giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli.

Profumo : Intenso, fresco e floreale, spiccano note di fgrutta matura, fiori bianchi e agrumi.

Sapore : Vellutato, secco e armonico, il retrogusto è speziato e leggermente amarognolo.

Temperatura di servizio: 10-12°C.

Formato bottiglia : 0,75 l

Formato cartone : 6 bottiglie