



Guido Berlucchi
BERLUCCHI
FRANCIACORTA



Nel 1955 il giovane e vulcanico enotecnico Franco Ziliani la rivolse a Guido Berlucchi, gentiluomo di campagna. Berlucchi cercava un consulente capace di migliorare il suo Pinot del Castello e trovò invece il partner per un'avventura di gusto che avrebbe modificato il destino della Franciacorta. Ziliani fu affascinato dall'elegante figura di Berlucchi, dalla sua elegante dimora – Palazzo Lana Berlucchi – e dall'antica cantina sotterranea.

Il suo sogno giovanile era produrre un metodo classico nel suo territorio natale, la Franciacorta, e osò proporre a Berlucchi l'idea di un vino “spumeggiante” in un territorio abituato ai nettari fermi. Berlucchi accettò, e ai due pionieri si unì l'amico Giorgio Lanciani. La sfida ebbe inizio e, dopo alcune annate meno fortunate, nel 1961 furono sigillate tremila bottiglie di Pinot di Franciacorta. Stappate l'anno dopo, si rivelano ottime.

Era nato il Franciacorta!

Franco Ziliani, eletto a padre del Franciacorta dai vignaioli locali, ha condotto l'azienda nel nuovo Millennio, un territorio di nuove e coinvolgenti sfide.

A loro si deve infatti il lancio delle linee Berlucchi '61 e di Palazzo Lana Riserva, ma soprattutto il rinnovamento totale del vigneto e della cantina con l'obiettivo della qualità totale e della sostenibilità.

Oggi la Guido Berlucchi è un'azienda familiare fortemente radicata nel suo territorio e insieme alfiere del vessillo del Franciacorta e del made in Italy fuori dai confini nazionali, come testimonia la sua presenza a importanti momenti di celebrazione, uno su tutti il brindisi per l'Oscar come miglior film straniero a La Grande Bellezza.

Palazzo Lana Berlucchi, adiacente alle cantine storiche, è un luogo dal potente fascino ispiratore: fu l'eleganza delle sue sale, in particolare la sfavillante sala del caminadù, il grande camino in marmo di Botticino, il primo elemento che spronò Ziliani a porre a Berlucchi l'inattesa domanda sul produrre in Franciacorta uno spumante “alla maniera dei francesi”.



BERLUCCHI '61 NATURE BLANC DE BLANCS 2013
Franciacorta Millesimato

UVE: Chardonnay (100%, provenienti dalla porzione centrale del vigneto di proprietà Arzelle, ad alta densità d'impianto (10.000 ceppi/ettaro).

EPOCA DI RACCOLTA: terza decade di agosto 2013.

RESA: 8.800 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 30% equivalente a 3.520 bottiglie a ettaro.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in tini d'acciaio e affinamento delle migliori parcelle in barrique di rovere, dove maturano per 6 mesi a contatto con i lieviti

MATURAZIONE: preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, esclusivamente con il 100% di vini dell'annata. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento sui lieviti per almeno 5 anni, seguito da altri 6 mesi dopo la sboccatura.

DOSAGGIO: Dosaggio Zero.

FORMATI: bottiglia 750 ml.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO VISIVO: spuma abbondante e cremosa, con buona persistenza di una tenue corona; perlage sottile e sinuoso.

COLORE: giallo paglierino intenso con lievi rimandi di oro antico.

PROFUMO: ampio e profondo, caratterizzata da note di susine matura, fiori di tiglio e note terziarie di nocciole caramellate.

SAPORE: al palato, il vino è caratterizzato da struttura e potenza supportate da una vivida acidità, la sapidità finale conferisce dinamismo e tensione gustativa.

ACCOSTAMENTI: è un Millesimato consigliabile a tutto pasto; accompagna piacevolmente antipasti importanti, secondi di pesce, carni bianche e formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C.

DATI ANALITICI INDICATIVI ALLA SBOCCATURA:

Alcool 12,5% Vol.- Zuccheri tracce

Acidità Totale 7.00 g/l - pH 3,18.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2012

FRANCIACORTA
Guido Berlucchi
BERLUCCHI



BERLUCCHI '61 BRUT

Franciacorta

UVE: Chardonnay (90%) e Pinot Nero (10%), provenienti dai più vocati vigneti dei 19 comuni della Franciacorta.

EPOCA DI RACCOLTA: dalla seconda decade di agosto alla prima di settembre.

RESA: 9.000 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 55%, equivalente a 6.600 bottiglie per ettaro.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in tini d'acciaio.

MATURAZIONE: preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i propri lieviti per almeno 24 mesi, seguito da altri 2 mesi dopo la sboccatura.

DOSAGGIO: Brut.

FORMATI: bottiglia 750 ml, demi 375 ml, magnum 1.5 l, Jeroboam 3 l, Mathusalem 6 l, Balthazar 12 l, Nabuchodonosor 15 l.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO VISIVO: spuma soffice, con buona persistenza di una tenue corona; perlage sottile e continuo.

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdolini.

PROFUMO: fresco, ricco, elegante, discretamente persistente, con note di frutti a polpa bianca e sentori agrumati.

SAPORE: al gusto rivela notevole freschezza e gradevole acidità; è morbido ed equilibrato, con una piacevole sensazione agrumata nel finale.

ACCOSTAMENTI: è un vino consigliabile dall'aperitivo a tutto pasto e accompagna ottimamente alcuni piatti tipici della Franciacorta, dai casoncelli (ravioli ripieni) ai pesci di lago (persico e salmerino). Sa esaltare, senza mai sovrastarli, i sapori delle pietanze, che siano a base di riso e pasta piuttosto che carni bianche o formaggi freschi e di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C.

DATI ANALITICI INDICATIVI ALLA SBOCCATURA:

Alcool 12,5% Vol. - Zuccheri 7,0 g/l

Acidità Totale 7,0 g/l - pH 3,14.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2009

FRANCIACORTA
Guido Berlucchi
BERLUCCHI



BERLUCCHI '61 ROSÉ

Franciacorta

UVE: Pinot Nero (60%) e Chardonnay (40%), provenienti dai più vocati vigneti dei 19 comuni della Franciacorta.

EPOCA DI RACCOLTA: dalla seconda decade di agosto alla prima di settembre.

RESA: 9.000 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 55%, equivalente a 6.600 bottiglie a ettaro.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in tini d'acciaio.

La macerazione per alcune ore del Pinot Nero a contatto con le bucce (macerazione in rosa) dona colore e profumi tipici della varietà.

MATURAZIONE: preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i propri lieviti per almeno 24 mesi, seguito da altri 2 mesi dopo la sboccatura.

DOSAGGIO: Brut.

FORMATI: bottiglia 750 ml, magnum 1.5 l, Jeroboam 3 l.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO VISIVO: spuma soffice, morbida, con buona persistenza di una tenue corona; perlage sottile e continuo.

COLORE: rosa intenso, che può variare leggermente a ogni vendemmia per il diverso grado di maturazione fenolica del Pinot Nero.

PROFUMO: note eleganti di frutti di bosco e frutta matura, ben amalgamate con delicati profumi di lieviti e crosta di pane. Piacevole vinosità, dovuta alla breve macerazione del Pinot Nero sulle bucce in fase di vinificazione.

SAPORE: al palato è fine, elegante, vivace e di buon corpo; il dosaggio medio-alto di zuccheri va ad equilibrare la spiccata acidità.

ACCOSTAMENTI: ottimo come aperitivo, può accompagnare piacevolmente salumi e primi piatti saporiti e formaggi, anche stagionati; esalta la sua struttura abbinato ai crostacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C.

DATI ANALITICI INDICATIVI ALLA SBOCCATURA:

Alcool 12,5% Vol. - Zuccheri 8,0 g/l

Acidità Totale 7,5 g/l - pH 3,10.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2009

GUIDO BERLUCCHI & C. S.P.A.

Piazza Duranti, 4 - 25040 Borgonato di Corte Franca (Brescia) - Tel. 030 98 43 81 - Fax 030 98 42 93 - www.berlucchi.it - info@berlucchi.it

FRANCIACORTA
Guido Berlucchi
BERLUCCHI



BERLUCCHI '61 SATÈN

Franciacorta

UVE: Chardonnay al 100%, proveniente dai più vocati vigneti dei 19 comuni della Franciacorta.

EPOCA DI RACCOLTA: dalla seconda decade di agosto alla prima di settembre.

RESA: 9.000 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 55%, equivalente a 6.600 bottiglie a ettaro.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in tini d'acciaio.

MATURAZIONE: preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i propri lieviti per almeno 24 mesi, seguito da altri 2 mesi dopo la sboccatura. La minor sovrappressione in bottiglia (5 atmosfere finali), caratteristica della tipologia Satèn, conferisce elegante cremosità.

DOSAGGIO: Brut Satèn.

FORMATI: bottiglia 750 ml, magnum 1.5 l.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO VISIVO: spuma soffice e cremosa. Buona persistenza di una tenue corona; perlage sottile e continuo.

COLORE: giallo paglierino intenso.

PROFUMO: ricco, elegante, variegato. Sentori di frutta matura gialla tropicale, che in progressione si concentrano per poi evolvere in note di agrume candito.

SAPORE: al gusto rivela una spiccata acidità e sapidità, presenta grande struttura, rara piacevolezza di beva che si conclude con un lungo e preciso finale.

ACCOSTAMENTI: ottimo come aperitivo è ideale, con risotti delicati e piatti a base di pesce. Da provare con prosciutto crudo di Sauris, Parma o San Daniele e formaggi non troppo stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C.

DATI ANALITICI INDICATIVI ALLA SBOCCATURA:

Alcool 12,5% Vol. - Zuccheri 8,0 g/l

Acidità Totale 6,5 g/l - pH 3,16.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2009

FRANCIACORTA
Guido Berlucchi
BERLUCCHI



BERLUCCHI '61 NATURE ROSÉ 2013

Franciacorta Millesimato

UVE: Pinot Nero (100%), provenienti dai vigneti di proprietà Ragnoli, Quindicipiò e Gaspa; tutti ad alta densità d'impianto (10.000 ceppi/ettaro).

EPOCA DI RACCOLTA: terza decade di agosto 2013.

RESA: 8.200 kg d'uva per ettaro, con una resa media in mosto del 35% equivalente a 3.820 bottiglie a ettaro.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti per il Pinot Nero vinificato in bianco, premacerazione a freddo per circa 24 ore e successiva pressatura soffice per il Pinot Nero vinificato in rosato. Fermentazione alcolica dei mosti in tini d'acciaio e affinamento di 6 mesi a contatto con i lieviti. Una piccola quota di Pinot Nero è vinificata in rosso con macerazione fermentativa per circa 7 giorni.

MATURAZIONE: preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, esclusivamente con il 100% di vini dell'annata. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento sui lieviti per almeno 5 anni, seguito da altri 6 mesi dopo la sboccatura.

DOSAGGIO: Dosaggio Zero.

FORMATI: bottiglia 750 ml.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO VISIVO: spuma abbondante e cremosa, con buona persistenza di una tenue corona; perlage sottile e sinuoso.

COLORE: rosa fiore di pesco con striature corallo.

PROFUMO: componente olfattiva fragrante e complessa, caratterizzata da note di mirtillo rosso intrecciate con delicati sentori di agrumi. Tutto ciò amalgamato da una complessa mineralità.

SAPORE: al palato il vino è caratterizzato da grande equilibrio tra le morbidezze derivanti da un lungo affinamento sui lieviti, l'acidità e mineralità del Pinot Nero vinificato in bianco e la leggiadra trama tannica del Pinot Nero macerato.

ACCOSTAMENTI: è un Millesimato consigliabile a tutto pasto; accompagna piacevolmente antipasti importanti, secondi di pesce, carni bianche e formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C.

DATI ANALITICI INDICATIVI ALLA SBOCCATURA:

Alcool 12,5% Vol. - Zuccheri tracce

Acidità Totale 6.90 g/l - pH 3,16

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2011

FRANCIACORTA

Guido Berlucchi
BERLUCCHI



BERLUCCHI '61 NATURE 2012

Franciacorta Millesimato

UVE: Chardonnay (70%) e Pinot Nero (30%), provenienti dai vigneti di proprietà Arzelle, Rovere, San Carlo e Ragnoli; tutti ad alta densità d'impianto (10.000 ceppi/ettaro).

EPOCA DI RACCOLTA: seconda decade di agosto 2012.

RESA: 9.000 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 28% equivalente a 3.360 bottiglie a ettaro.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in tini d'acciaio e affinamento delle migliori parcelle in barrique di rovere, dove maturano per 6 mesi a contatto con i lieviti.

MATURAZIONE: preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, esclusivamente con il 100% di vini dell'annata. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento sui lieviti per almeno 5 anni, seguito da altri 6 mesi dopo la sboccatura.

DOSAGGIO: Dosaggio Zero.

FORMATI: bottiglia 750 ml e magnum 1500 ml

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO VISIVO: spuma abbondante e cremosa, con buona persistenza di una tenue corona; perlage sottile e sinuoso.

COLORE: giallo paglierino intenso con lievi sfumature ramate.

PROFUMO: complesso ed elegante, caratterizzato da una netta nota di frutti a pasta gialla e agrumi canditi che si intrecciano con aromi di pan brioche.

SAPORE: al palato, il vino è caratterizzato da struttura e potenza supportate da una vivida acidità, la sapidità finale conferisce dinamismo e tensione gustativa.

ACCOSTAMENTI: è un Millesimato consigliabile a tutto pasto; accompagna piacevolmente antipasti importanti, secondi di pesce, carni bianche e formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C.

DATI ANALITICI INDICATIVI ALLA SBOCCATURA:

Alcool 12,5% Vol. - Zuccheri tracce - Acidità Totale 7,90 g/l - pH 3,07.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2009

FRANCIACORTA

Guido Berlucchi
BERLUCCHI



PALAZZO LANA EXTRÊME 2008
Franciacorta Riserva

UVE: Pinot Nero al 100%, proveniente da due vigne di proprietà, allevate ad alta densità d'impianti, a Borgonato: Quindicipiò, in collina, e Brolo, prospiciente palazzo Lana Berlucchi.

EPOCA DI RACCOLTA: 24-25 agosto.

RESA: 8.000 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 30% equivalente a 3.200 bottiglie a ettaro.

VINIFICAZIONE: il "cuore" del mosto fiore, ottenuto dalla spremitura soffice e progressiva, svolge la fermentazione alcolica in tini d'acciaio; al termine, alcune partite sono trasferite in barrique di rovere, dove si affinano per 6 mesi a contatto con i lieviti.

MATURAZIONE: preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, con il 100% di vini dell'annata scelti tra le migliori selezioni. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i lieviti per almeno 7 anni, seguito da altri 6 mesi dopo la sboccatura.

DOSAGGIO: Extra Brut.

FORMATI: bottiglia 750 ml e Magnum 1,5 l.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO VISIVO: spuma copiosa, corona persistente, perlage finissimo.

COLORE: giallo paglierino intenso, con una vivace nuance oro rosa.

PROFUMO: sensazioni olfattive ampie, con sentori di frutti a pasta gialla e arancia candita.

SAPORE: al palato si distingue per la grande freschezza, la pulizia gustativa e la struttura, il tutto armonizzato da mineralità e acidità, che ne determinano grande persistenza e importante longevità.

ACCOSTAMENTI: è un Millesimato consigliabile a tutto pasto; accompagna piacevolmente antipasti importanti, secondi di pesce, carni bianche e formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C.

DATI ANALITICI INDICATIVI ALL A SBOCCATURA:

Alcol 12,0% vol, zuccheri 2,0 g/l, acidità totale 8,00 g/l - pH 3,00

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2004



PALAZZO LANA SATÈN 2008

Franciacorta Riserva

UVE: solo Chardonnay al 100%, proveniente da tre vigne di proprietà, allevate ad alta densità d'impianti, a Borgonato: Arzelle, Mancapane e Castello.

EPOCA DI RACCOLTA: prima decade di settembre.

RESA: 9.000 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 30%, equivalente a 3.600 bottiglie a ettaro.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in tini d'acciaio e affinamento delle migliori parcelle in barrique di rovere, dove si affina per 6 mesi a contatto con i lieviti.

MATURAZIONE: preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, esclusivamente con il 100% di vini dell'annata. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i propri lieviti per almeno 7 anni, seguito da altri 6 mesi dopo la sboccatura.

DOSAGGIO: Brut Satèn.

FORMATI: bottiglia 750 ml.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO VISIVO: spuma soffice, perlage delicato.

COLORE: giallo paglierino piuttosto intenso con lievi sfumature dorate.

PROFUMO: bouquet armonico, con note floreali che si intrecciano a sentori di frutti gialli maturi e ricordi di pain grillé.

SAPORE: la struttura e la complessità dello chardonnay di Franciacorta sono completate e bilanciate da una buona acidità, creando al palato una sensazione materica e appagante; la minor sovrappressione in bottiglia, caratteristica della tipologia Satèn, completa il quadro conferendo elegante cremosità.

ACCOSTAMENTI: eleganza e rotondità lo rendono ideale a tutto pasto, ma sarà ulteriormente valorizzato in abbinamento a risotti mantecati ai formaggi, carni bianche e formaggi a pasta morbida.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C.

DATI ANALITICI:

Alcol 12,0% vol, zuccheri 5,5 g/l,
acidità totale 7,0 g/l - pH 3,20

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2004

FRANCIACORTA

Guido Berlucchi
BERLUCCHI



CUVÉE IMPERIALE BRUT

Franciacorta

UVE: Chardonnay (90%) e Pinot Nero (10%), proveniente dai più vocati vigneti dei 19 comuni della Franciacorta.

EPOCA DI RACCOLTA: dalla seconda decade di agosto alla prima di settembre.

RESA: 9.500 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 60%, equivalente a 7.600 bottiglie a ettaro.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in tini d'acciaio.

MATURAZIONE: preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, con l'apporto del 10% di vini di riserva delle migliori annate. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i propri lieviti per almeno 18 mesi, seguito da altri 2 mesi dopo la sboccatura.

DOSAGGIO: Brut.

FORMATI: bottiglia 750 ml, Demi 375 ml, Magnum 1.5 l, Jeroboam 3 l.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO VISIVO: spuma soffice e abbondante, con perlage sottile e persistente.

COLORE: giallo paglierino con tenui riflessi verdolini.

PROFUMO: bouquet ricco e persistente, con note fruttate e floreali, tenui aromi di lieviti e crosta di pane.

SAPORE: pieno, pulito, con piacevole e decisa nota fruttata e acidula.

ACCOSTAMENTI: ideale all'aperitivo, adatto a tutti i tipi di antipasti e per accompagnare piatti di pesce, riso, pasta, carni bianche, pesci saporiti e formaggi freschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 - 8 °C.

DATI ANALITICI INDICATIVI ALLA SBOCCATURA:

Alcool 12,5% Vol.- Zuccheri 8,0 g/l

Acidità Totale 7,0 g/l - pH 3,15.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1961

FRANCIACORTA
Guido Berlucchi
BERLUCCHI



CUVÉE IMPERIALE MAX ROSÉ

Franciacorta

UVE: Chardonnay (60%) e Pinot Nero (40%), provenienti dai più vocati vigneti dei 19 comuni della Franciacorta.

EPOCA DI RACCOLTA: dalla seconda decade di agosto alla prima di settembre.

RESA: 9.500 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 60%, equivalente a 7.600 bottiglie a ettaro.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in tini d'acciaio. La macerazione per alcune ore del Pinot Nero a contatto con le bucce (macerazione in rosa) dona colore e profumi tipici della varietà.

MATURAZIONE: preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, con l'apporto del 10% di vini di riserva delle migliori annate. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i propri lieviti per almeno 24 mesi, seguito da altri 2 mesi dopo la sboccatura.

DOSAGGIO: Extra Dry.

FORMATI: bottiglia 750 ml.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO VISIVO: spuma soffice e abbondante, con perlage sottile e persistente.

COLORE: rosa tenue, può variare leggermente da una vendemmia all'altra per il diverso grado di maturazione fenolica del Pinot nero.

PROFUMO: bouquet complesso, fragrante e vivace, con note marcate di frutti di bosco, frutta matura, denota una piacevole vinosità, per la presenza del Pinot nero anche nella liqueur d'expedition.

SAPORE: pieno, vellutato, morbido, con piacevole corpo.

ACCOSTAMENTI: ottimo all'aperitivo, per la sua struttura vinosa è consigliabile abbinato a svariate pietanze: salumi, carni saporite, salse, formaggi a media stagionatura, crostacei. Si accosta perfettamente a dolci di tono acidulo (fragole o mirtilli) e macedonie di frutta fresca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 °C.

DATI ANALITICI INDICATIVI ALLA SBOCCATURA:

Alcool 12,5% Vol.- Zuccheri 15,0 g/l
Acidità Totale 7,5 g/l - pH 3,10.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1962

GUIDO BERLUCCHI & C. S.P.A.

Piazza Duranti, 4 - 25040 Borgonato di Corte Franca (Brescia) - Tel. 030 98 43 81 - Fax 030 98 42 93 - www.berlucchi.it - info@berlucchi.it

FRANCIACORTA

Guido Berlucchi
BERLUCCHI



CUVÉE IMPERIALE DEMI SEC

Franciacorta

UVE: Chardonnay (90%) e Pinot Nero (10%), proveniente dai più vocati vigneti dei 19 comuni della Franciacorta.

EPOCA DI RACCOLTA: dalla seconda decade di agosto alla prima di settembre.

RESA: 9.500 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 60%, equivalente a 7.600 bottiglie a ettaro.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in tini d'acciaio.

MATURAZIONE: preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, con l'apporto del 10% di vini di riserva delle migliori annate. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i propri lieviti per almeno 18 mesi, seguito da altri 2 mesi dopo la sboccatura.

DOSAGGIO: Demi Sec.

FORMATI: bottiglia 750 ml.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO VISIVO: spuma soffice e abbondante, con perlage sottile e persistente.

COLORE: giallo paglierino con lievi riflessi verdolini.

PROFUMO: ampio e accattivante, delicato, piacevolmente valorizzato da note di pasticceria, fiori d'acacia e taglio.

SAPORE: amabilmente abboccato, rotondo e armonico, supportato da una buona acidità.

ACCOSTAMENTI: ideale per accompagnare dessert, pasticcini, dolci a pasta lievitata, crostate di frutta o marmellata, macedonie di frutta.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 - 8 °C.

DATI ANALITICI INDICATIVI ALLA SBOCCATURA:

Alcool 12% Vol.- Zuccheri 40,0 g/l

Acidità Totale 7,0 g/l - pH 3,15.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1995

FRANCIACORTA

Guido Berlucchi
BERLUCCHI



BERLUCCHI VINTAGE 2015

Franciacorta Millesimato

UVE: Chardonnay (70%) e Pinot Nero (30%), provenienti dai migliori vigneti di proprietà, molti dei quali ad alta densità d'impianto.

EPOCA DI RACCOLTA: terza decade di agosto e prima decade di settembre.

RESA: 9.000 kg d'uva per ettaro, con una resa in mosto del 40%, equivalente a 4.800 bottiglie a ettaro.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in tini d'acciaio e affinamento delle migliori parcelle in barrique di rovere, dove maturano per 6 mesi a contatto con i lieviti.

MATURAZIONE: preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, esclusivamente con i vini dell'annata. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i lieviti per almeno 36 mesi, seguito da altri 3 mesi dopo la sboccatura.

DOSAGGIO: Brut.

FORMATI: bottiglia 750 ml, Magnum 1.5 l, Jeroboam 3 l.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO VISIVO: spuma soffice e abbondante, perlage sottile e persistente.

COLORE: giallo paglierino con riflessi oro antico.

PROFUMO: bouquet intenso, persistente e complesso, con note di frutta candita gialla matura amalgamate a sentori di crema chantilly.

SAPORE: al palato rivela una struttura elegante e un notevole equilibrio tra la rotondità donata dalla maturità del vino e la freschezza del nerbo acido.

ACCOSTAMENTI: accompagna l'intero pasto, perché esalta il sapore di antipasti, primi piatti di pasta e riso, carni bianche e delicate, pesce e formaggi anche stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C.

DATI ANALITICI INDICATIVI ALLA SBOCCATURA:

Alcool 12,5% Vol.- Zuccheri 6,5 g/l

Acidità Totale 7,00 g/l - pH 3,20.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1987