

mi siedo tra le tue vigne
ed assaporo il profumo dell'uva appena raccolta
Il vento accarezza la terra
che ha partorito il nettare degli dei
la guardo l'ammiro la disegno,
franciacorta.
Sembra che il tempo si sia fermato
in questo angolo di paradiso
in cui bacco, dolcemente,
ha dato un bacio a Venere
dove il tramonto
porta via il sole e la bellezza del giorno...
e lascia il sapore delle bollicine
che rendono frizzanti
tutti i momenti della nostra vita.



La Franciacorta

La Franciacorta è uno splendido territorio nel cuore della Lombardia, a sud del lago di Iseo, che dalle sue colline coronate di vigneti esprime un prezioso tesoro: il franciacorta.

L'origine del termine Franciacorta deriva da "Curtes Francae" cioè quelle piccole comunità di monaci benedettini insediate nell'alto medioevo nella zona collinare sebina che erano esentate dal pagamento dei dazi, ai signori e al vescovo, per il trasporto ed il commercio delle loro merci in altri stati o possedimenti, poiché i frati erano dediti alla bonifica dei territori assegnati e istruivano i contadini alla coltivazione dei campi, infatti le "curtes" erano i principali centri di commercio dell'epoca.

Il territorio stabilito dal disciplinare di produzione dei vini Franciacorta è delimitato a nord dalle sponde del lago di Iseo; ad est dal proseguimento delle Alpi Retiche che dividono la Valle Camonica dalla Val Trompia; a ovest dal fiume Oglio; mentre a sud dal monte Orfano.

A raccontare le attuali capacità di sviluppo e valorizzazione sono le aziende della franciacorta e le loro cantine, moderne cattedrali di tecnologia enologica.

Franciacorta is a wonderful territory in the centre of Lombardy, south of Iseo lake, that, from its astounding hills crowned of vineyards, produces a fine treasure: the Franciacorta.

The term "Franciacorta" comes from "curtes francae", that is to say small communities of friars that lived in this area during the Middle Ages and were exempted from paying duties to the bishop or the duke for transporting and trading their goods in other countries. This happened because the friars drained the land where they lived and taught peasants how to cultivate the land, the "curtes" were indeed the main trading centres of the time.

The established territory for Franciacorta production is delimited to the north by Iseo lake shores; to east by the Retic Alps which divide Valle Camonica and Val Trompia; to west by Oglio river; to south by the mount Orfano.

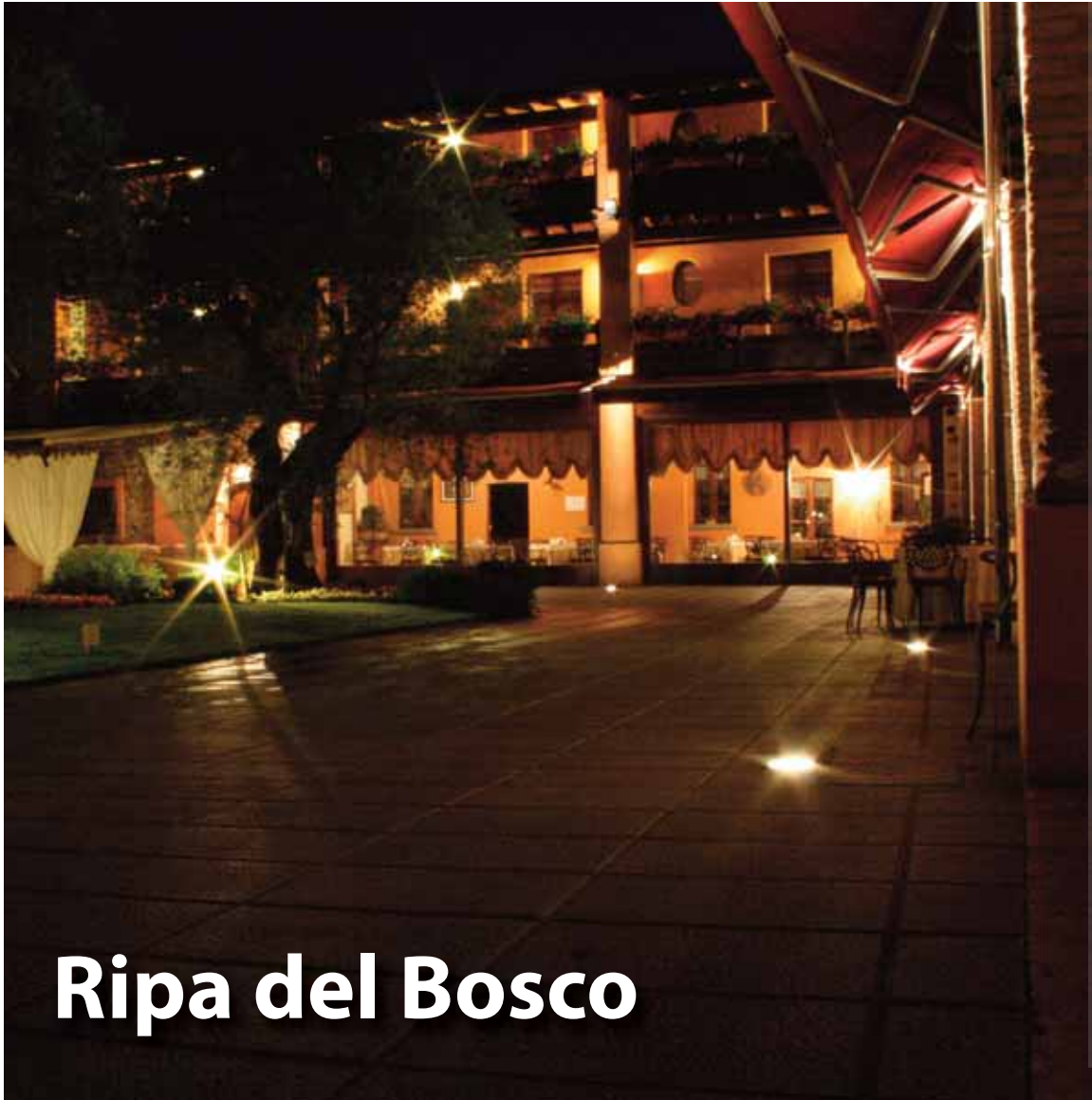
Franciacorta farms and their winecellars, modern cathedrals of wine-making technology, tell us about present development abilities and utilisation.

Franciacorta ist der Name eines wundervollen Gebiet in der Mitte der Lombardei, südlich von Iseosee. Aus seinem Weinstock entspringt ein kostbarer Schatz, nämlich der Wein „Franciacorta“.

Der Name „Franciacorta“ stammt vom lateinischen „Curtes Francae“, d.h. kleine benediktinergemeinschaften, die im Hochmittelalter das Hügelland von Sebino bewohnten.

Sie bezahlten den Herren und dem Bischof keine Zölle wegen der Güterbeförderung nach anderen Länder bzw. Besitzungen, weil sie die zugeteilten Länder urbar machten und weil sie die Bauern auf dem Feld zu arbeiten unterwiesen; in der Tat waren die „Curtes“ die größten Handelskerne der Zeit.

Das vom Bestimmungen bestimmte Gebiet der Franciacorta Weinherstellung wird nördlich vom Iseosees Ufer, östlich von der Fortsetzung der rätischen Alpen, die die „Valle Camonica“ von „Val Trompia“ trennen, westlich vom Oglio Fluß, südlich vom „Monte Orfano“, abgegrenzt.



Ripa del Bosco

Percorrendo la stradina pianeggiante che conduce all'agriturismo; Tagliuno e la provincia di Bergamo sembrano lì a portata di mano, cinque minuti di cammino. Invece, proseguendo, ci si accorge che a separarci dal territorio orobico c'è il grande solco dell'Oglio, un confine naturale che, per secoli, rappresentò un ostacolo insuperabile.

L'agriturismo "Ripa del Bosco" si chiama così proprio perché si trova sul limitare della pianura coltivata, a pochi metri dal percorso della ferrovia che collega Palazzolo sull'Oglio a Sarnico, laddove comincia la scarpata boschiva che digrada verso il fiume.

Si tratta di una grande cascina colonica che ha più di due secoli di vita, una struttura imponente con due corpi a novanta gradi e un'ampia corte al cui interno è stato ricavato uno splendido giardino. L'edificio è stato ristrutturato con grande attenzione, curato nei particolari, e nel rispetto dei materiali originali: il cotto, il legno e soprattutto la pietra (con un'ampia presenza dei ciottoli alluvionali che abbondano nei terreni di gran parte della Franciacorta). Anche l'arredo è raffinato, con largo impiego di mobili antichi e oggetti di antiquariato.

Walking on the flat path which leads to the agriturismo, it looks like Tagliuno and Bergamo province are close, five minutes by feet. If we move further we notice though a natural border, the Oglio river, that separates us from the orobich territory, and that has been for centuries an obstacle too difficult to cross.

Agriturismo "Ripa del Bosco" derives its name from its position, on the verge of cultivated plain, few meters from the railway connecting Palazzolo sull'Oglio to Sarnico, where the woods leading to the river begin.

It's a big two-centuries old farmhouse, a huge structure with two buildings at 90 degrees and a wide courtyard where a marvelous garden has been built. The building has been reconstructed with a particular attention to details and in respect of the original materials: baked, wood, and mainly stone (with many alluvial pebbles that can be largely found in the Franciacorta plain). The furniture is refined too, with several antiquities.

Wenn man den kleinen ebenen Weg nach dem Bauernhof begeht, es scheint als ob Tagliuno und Bergamos Provinz in der Nähe wären, nur 5-Minuten weg. Aber in Wirklichkeit, wenn man weitergeht, man bemerkt, dass ein großes Hindernis uns von orobisches Gebiet trennt: Oglio Fluß. Er ist eine naturalische Grenze, die ein großes Problem im Laufe der Jahrhunderte gewesen ist, weil er unüberwindlich war. Der Bauernhof „Ripa del Bosco“ (Waldsufer) wird so genannt, weil er auf der Grenze der anbaufähigen Ebene, (nicht weg von der Eisenbahn, die „Palazzolo sull'oglio“ mit „Sarnico“ verbindet), d.h. wo die Böschung, die bis zum Fluß sich abfällt, anfängt, aufgerichtet wird.


Es handelt sich um einen über zwei Jahrhunderte alten Bauernhof, der einen sehr stattlichen Aufbau besitzt, mit zwei Körper von 90 Grad und einen großen Hof mit einem großen Garten in mitten von ihm. Das Gebäude wird mit Aufmerksamkeit, mit Rücksicht auf Einzelheiten und auf die ursprüngliche Materialien, z.B. Terrakottafliese, Holz und überhaupt Stein (es handelt sich um alluvialen Kieselsteinen, die typisch von Franciacorta Land sind), renoviert.

Die Ausstattung auch ist sehr chic, mit alten Möbel und Antiquitäten.



Il giardino

The garden
Der Garten



Il giardino si estende all'interno della corte su cui si affaccia il porticato all'ombra del quale si può mangiare l'estate.

Il giardino è abilmente curato in ogni minimo particolare; lo spazio sembra un dipinto, con un bellissimo prato, un piccolo laghetto, un ponte rustico gli ulivi e tanti fiori che fanno da cornice ad un piccolo angolo di paradiso nel cuore della Franciacorta.

The garden is inside the courtyard, in front of the arcade where it's possible to eat during summer. It is skillfully looked after; it almost looks like a painting, with a lawn, a tiny lake, a rustic bridge, olive oil trees and plenty of flowers, a fantastic framework for a small spot of paradise in the heart of Franciacorta.

Der Garten liegt in der Mitte des Hofes, der einen Bogenengang besitzt, wo man im Sommer essen kann. Der Garten wird gepflegt in jeder Einzelheit. Es scheint, als ob der Raum ein Gemälde wäre: eine wunderschöne Wiese, ein kleiner Weiher, eine ländliche Brücke, die Ölbäume, und viele Blumen geben einen Rahmen für einen kleinen Stück von ein in der Mitte der Franciacorta gelegten Paradies ab.



Le sale
The rooms
Die Säle

Itavoli sono apparecchiati con classe: belle tovaglie, bicchieri a stelo alto, sottopiatte decorati.

Le sale per i banchetti e le cene coprono un'ampia superficie.

Tutte le stanze sono dotate di caminetti funzionanti e si affacciano sul porticato che dà sul giardino.

Le sale di varia capienza sono adatte a cene, banchetti, matrimoni, feste e congressi.

Le ampie vetrate e le finestre permettono agli ospiti di godere durante il pranzo o la cena di un panorama unico.

L'estate è possibile gustare i piatti che la cucina offre all'esterno sotto il porticato.

Tables are laid distinguishly: nice table-clothes, high-stalk glasses, decorated underplates.

Rooms for dinner and banquets cover a large area; all rooms are equipped with real fireplaces and they face the arcade in the garden.

Rooms have different sizes and can be used for dinners, banquets, parties and congresses. Large glass windows allow our guests to enjoy a unique landscape during dinner.

During summer it's possible to eat outside, under the arcade facing the garden.

Die Tische sind mit Stil gedeckt, d.h. mit schönen Tischdecken, Gläser mit hoch Schaft, verzierte Platzteller. Alle Zimmer sind mit Kamin ausgestattet und zeigen sich an dem Bogengang, in der Nähe vom Garten.

Die Säle haben verschieden Fassungsvermögen und sind geeignet für Abendessen, Banketten, Parties und Kongressen.

Die riesigen Glasfenster erlauben den Gästen, einen einzelartigen Ausblick zu genießen.

Am Sommer kann man die Teller von der Küche draußen, auf dem Bogengang, kosten.



La cucina

Food

Die Küche

La cucina si ispira alla tradizione culinaria bresciana, è semplice ma particolarmente curata e rinnovata; i piatti sono preparati con i prodotti dell'azienda.

Le pietanze che vengono servite hanno come ingredienti prodotti dell'azienda agrituristica: l'apprezzatissima pasta fresca, le verdure, le carni in genere. I vini sono di produzione dell'annessa Azienda Agricola Valle.

Questa ricetta fa parte della cultura che l'agriturismo Ripa del Bosco vuole trasmettere; della voglia di prendersi cura del cliente e di stupirlo con prodotti genuini e di qualità superiore alla media; nel rispetto dell'arte culinaria bresciana che affonda le sue radici nella tradizione.

Food comes from the culinary tradition of Brescia, it's simple but well taken care of and constantly renewed; dishes are prepared with our own products, made and cultivated in the agriturismo: fresh pasta, vegetables, meat of several kinds. Wines are produced by the close wine-maker farm "Valle". This recipe is part of the culture that we want to convey to our guests, our will to take good care of the customers and surprise them with healthy products well above the average, respecting the art of cooking of our area, which has its deep roots into a long tradition.

Die Küche wird vom kulinarischen Tradition von Brescia, sie ist einfach aber sehr gepflegt und neu gemacht. Die Teller werden mit Produkten, die aus dem Unternehmen stammen, gemacht.

Die gedienten Speisen haben als Ingrediens die Produkte des agrotouristischen Unternehmen: frisches Pasta, Gemüse, Fleisch im generell. Die Weine werden von der verbundenen Azienda Agricola Valle gemacht. Der Bauernhof „Ripa di Bosco“ will eine genaue Kultur vermitteln: die Lust, sich um die Gästen zu kümmern, und den Gast mit gesunden Produkten, die eine höhere Qualität haben, zu bezaubern, mit Rücksicht auf die traditionelle kulinarische Kultur aus Brescia.



Gli alloggi

Lodgings
Die Unterkünfte

L'Agriturismo Ripa del Bosco ha una vasta e diversificata offerta di soluzioni abitative atte a soddisfare tutte le esigenze di soggiorno degli ospiti. Dalla stanza singola alla camera quadrupla, le stanze sono ideali per lunghi soggiorni o brevi permanenze.

La posizione strategica vicino al casello autostradale "Palazzolo" (A4 Milano - Venezia), fa dell'agriturismo un'ottima residenza per chiunque voglia visitare la Franciacorta e, allo stesso tempo, riposare in un ambiente tranquillo e rilassante.

**I posti letto dell'agriturismo "Ripa del Bosco" sono:
2 stanze quadruple
2 stanze triple
8 stanze doppie
3 stanze singole**

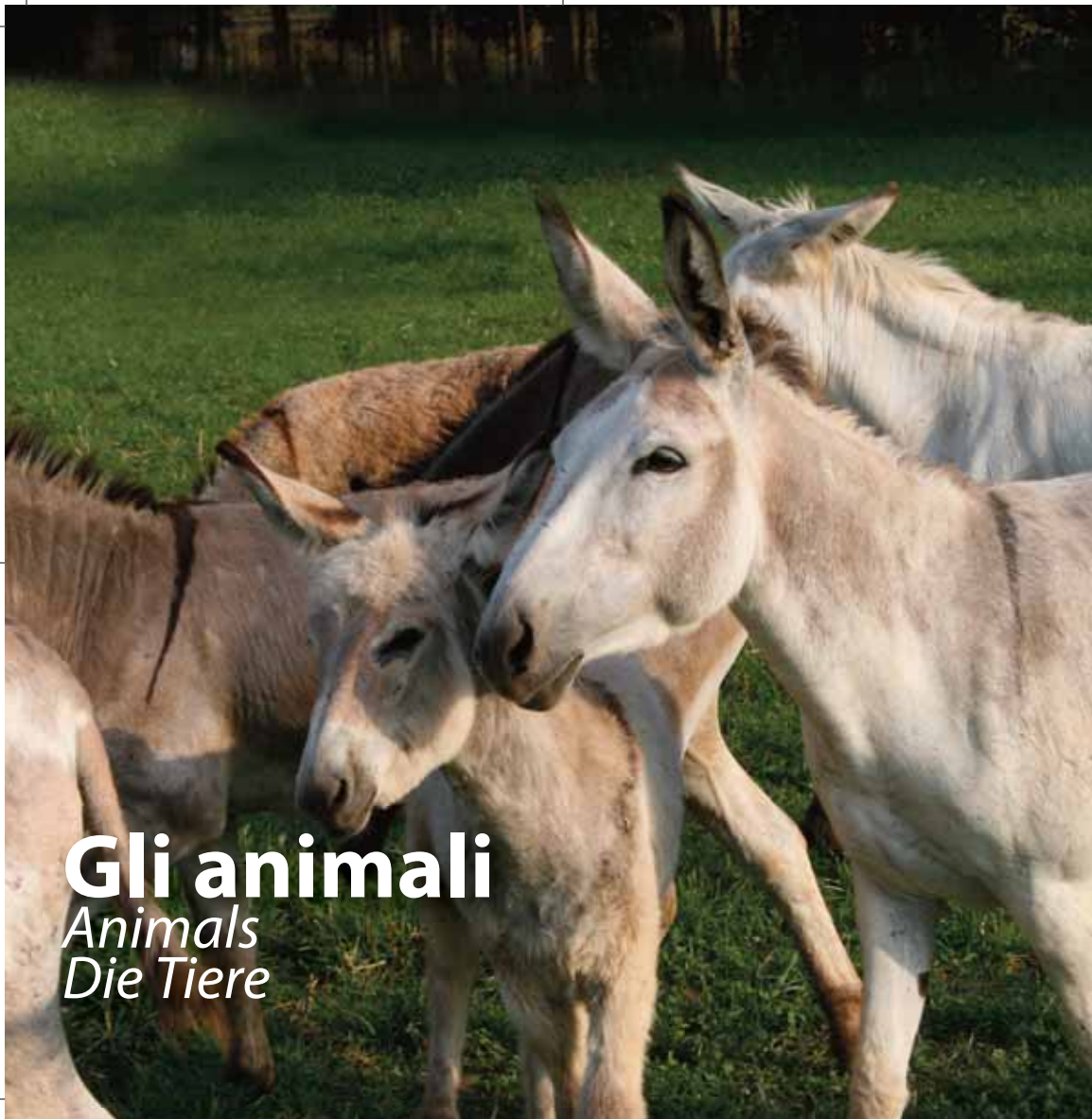
Agriturismo "Ripa del Bosco" offers a wide choice of lodging for satisfying all customers' needs. From single room to four-bed rooms, these are ideal for long or short stays.

Its strategic position close to A4 highway (Palazzolo sull'Oglio exit) makes the agriturismo an excellent place of residence for whoever wishes to visit Franciacorta and, at the same time, rest in a quiet and chilling environment.

*The capacity of the agriturismo is:
2 four-bed rooms
2 three-bed rooms
8 double-bed rooms
3 single rooms*

Der Bauernhof „Ripa di Bosco“ hat großen und diversifizierten Angeboten von Unterkunftsmöglichkeiten, die alle Forderungen erfüllen können. Wir verfügen über Einzelzimmer bis zum 4 Bett-Zimmer. Die Zimmer sind geeignet sowohl für kleine Aufenthalte, als auch längere. Dank seiner strategischen Lage in der Nähe von Autobahnabzweigung „Palazzolo“ (A4 Milano-Venezia) ist der Bauernhof ein sehr guter Wohnsitz sowohl für jemanden, der die „Franciacorta“ besuchen will, als auch für jemanden, der sich ausruhen in eine entspannende Umgebung will.

Die Zimmer vom Bauernhof „Ripa di Bosco“ sind:
2 vier Bett Zimmer
2 drei Bett Zimmer
8 Doppelzimmer
3 Einzelzimmer



Gli animali

Animals

Die Tiere



L'azienda Agricola Valle e l'agriturismo Ripa del Bosco allevano anche animali in una cascina a pochi chilometri dalla sede dell'azienda.

Gli animali allevati sono asini, vacche e tori, capre e pecore, e pollame in generale.

Le carni di alcuni di questi capi vengono utilizzate per la preparazione dei piatti tipici della cucina dell'agriturismo.

Valle" farm and agriturismo "Ripa del Bosco" breed animals as well, in a farm located few km away. These animals are donkeys, cows and bulls, sheeps, goats and poultry. The meats of some of these animals are used to prepare typical dishes in our kitchen.

Das „Agricola Valle“ Unternehmen und der Bauernhof „Ripa di Bosco“ züchten Tiere in einem Bauernhof wenige Kilometer fern von dem Unternehmen Sitz. Die Tiere, die gezüchtet werden, sind Esel, Kühe, Stiere, Ziegen, Schafe, und Geflügel im generell. Der Fleisch von dieser Tiere wird zum Vorbereitung der typischen Teller vom Bauernhof gebraucht.



Azienda Agricola Valle
"Valle" Farm-House
Das Agricola Valle Unternehmen

L' Azienda Agricola Valle dispone di una cantina propria nella quale sono effettuate tutte le fasi della produzione dei vini; dalla vendemmia alla distribuzione.

I locali della cantina sono:

- Sala di vinificazione e affinamento.
- Cantina di spumantizzazione
- Barricaia
- Sala di imbottigliamento
- Magazzino per stoccaggio prodotto finito.
- Magazzino per materiale di produzione.
- Laboratorio

Farm "Valle" has at its disposal a wine-cellar where all the production phasis take place, from grape-harvest to distribution.

The venues in the cellar are:

- room of wine-making and refining
- cellar for spumante-making
- barricaia
- room of bottling
- wine storage room
- production materials storage room
- laboratory

Das Agricola Valle Unternehmen verfügt über einen eigenen Weinkeller, in dem alle die Phasen der Weinproduktion gemacht werden, d.h. vom Weinlese bis zur Aufteilung.

Die Lokalen des Kellers sind:

- Weinherstellung- und Schärfung- Saal
- Schäumenssaal
- Barricaia
- Abfüllungssaal
- Lagerungslager von fertigem Produkt
- Lager von Produktionsmaterialien
- Labor



I vigneti
Vineyards
Das Agricola Valle Unternehmen

L'azienda agricola Valle possiede numerosi ettari di vigneto nella Franciacorta, adiacenti alla Cantina.

La forma di allevamento che l'azienda Agricola Valle utilizza sui propri vigneti è, per la maggior parte, cordone speronato con una fittezza di impianto nell'ordine dei 5.000 ceppi ad ettaro che producono circa 1,5 Kg a pianta.

La cantina utilizza per la produzione dei Franciacorta i vitigni autorizzati dal disciplinare quali: Chardonnay e Pinot nero, per il Curtefranca rosso i vitigni sono il Merlot, Cabernet sauvignon, cabernet franc, barbera e nebbiolo e per il Curtefranca bianco viene utilizzato Chardonnay in purezza. La vendemmia inizia con la raccolta delle uve destinate alla base del Franciacorta intorno alla metà di agosto, le uve delle zone più precoci, hanno i valori zuccherini ed acidi idonei alla preparazione dei vini base che saranno fatti fermentare in bottiglia per dare vita al Franciacorta DOCG.

Continua poi la raccolta delle uve Chardonnay e Pinot nero, rigorosamente a mano e in piccole cassette di circa kg 15-17 cadauna.

Farm "Valle" owns several hectares of vineyards in Franciacorta, near the cellar. The upbringing method used is mostly rammed rope with a plant thickness of 5000 grape-plants per hectar producing an average amount of 1.5 kg per plant.

The wine-making cellar uses for the Franciacorta authorised vines such as Chardonnay and Pinot noir, whereas for red Curtefranca the vines used are Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, barbera and nebbiolo, and for white Curtefranca Chardonnay in purity is used. Grape-harvesting begins with Franciacorta grapes around middle of august, early grapes with particular sugary and acidity levels, that are used to prepare base-wines which will ferment once more to give birth to Franciacorta Docg. The harvest goes on with Chardonnay and Pinot noir vines, strictly hand-made in small boxes of 15-17 kg each.

Das Agricola Valle Unternehmen verfügt über viele Hektar von Weinberg in Franciacorta, in der Nähe vom Weinkeller. Die Gestalt der Züchtung, die das Agricola Valle Unternehmen für ihr Weinkeller benutzt ist, am meisten, Schnurbaum mit einer Dichte von Einnistung in einer Ordnung von 5000 Hektar pro Hektogramm, die zirka 1,5 Kg pro Baum herstellen.

Der Weinkeller benutzt für die Franciacorta Weine Produktion die autorisierte Weinrebensorte d.h. Chardonnay und Pinot Nero, für den rot Curtefranca die Weinrebensorte sind Merlot, Cabernet sauvignon, cabernet franc, barbera und nebbiolo und für weiß Curtefranca wird chardonnay in Reinheit benutzt.

Die Weinlese fängt mit der Sammlung von Trauben, die bestimmt für die Basis der Franciacorta sind, in der Mitte von August an. Die Trauben aus den mehr frühreifen Gebieten, haben zuckerhaltige und sauerhaltige Werte, die für die Vorbereitung der Basis-Weine, die vergären im Flaschen gemacht werden, um zu dem Franciacorta DOCC Geburt zu geben, geeignet sind.

Die Sammlung geht weiter mit der Trauben Chardonnay und Pinot Nero. Die Sammlung wird rigoros mit der Hand gemacht mit kleinen Kästen aus 15-17 Kg.



Il metodo
The Method
Die Methode

I grappoli, che vengono portati direttamente in cantina, vengono sottoposti ad una soffice pressatura. Dal mosto fiore si ottengono i vini base, che in primavera vengono destinati al processo di spumantizzazione con l'aggiunta di sciroppo zuccherino e lieviti allo scopo di attivare una lenta rifermentazione naturale che sviluppa nella bottiglia anidride carbonica. Le bottiglie sigillate con tappo metallico sono accatastate nella cantina e rimangono in questa posizione a contatto con i lieviti dai 18 ai 36 mesi. Il deposito che si forma in questa fase viene eliminato; questo processo (remuage) determina il distacco dei lieviti dalla bottiglia e il loro addensamento nella prossimità del tappo. Quando tutto il sedimento sarà raccolto sul tappo si provvede alla sboccatura (degorgement) nella quale viene violentemente espulso il residuo dei lieviti, congelato in precedenza, con la rimozione del tappo metallico. Il ripristino del livello nella bottiglia può avvenire sia con l'introduzione di solo vino sia con l'aggiunta di liqueur d'expédition.

A questo punto le bottiglie vengono tappate con il classico tappo a fungo di sughero marchiato con la dicitura Franciacorta e ancorato saldamente alla bottiglia con la tipica gabbietta in filo metallico.

The grapes, directly brought in the cellar, go under a soft pressing. From this must base-wines are obtained. In spring these are used for the spumante making process, adding sugary syrup and active yeasts for starting a slow natural fermentation which will produce CO2 inside the bottle. The bottles, sealed with metallic caps, are stored in the cellar, where they remain in contact with yeasts for 18-36 months. The deposit produced at the bottom is thrown away; this process (remuage) determines the detachment of yeasts from the bottle and their condensation next to the cap. When all these dregs are on the cap, thank to a procedure called degorgement the whole yeast dregs are violently expelled by removing the frozen cap. To re-establish the level in the bottle our producers use new wine to which sometimes liqueur d'expédition is added.

Now the bottles are sealed again with the traditional wooden cork with the Franciacorta printing and a small metallic strings cage.

Die Trauben, die direkt im Weinkeller gebracht werden, werden gepresst. Vom Most flüme kann man die Basis-Weine haben, die im Frühling geschäumt mit Zusatz von zuckerhaltigen Sirup und Hefen, um eine langsame natürliche re-Fermentation, die im Flasche Kohlendioxid produziert, werden. Die Flasche, die metall Stöpsel haben, werden im Weinkeller aufgeschicht, sie bleiben in dieser Stellung in Kontakt mit der Hefen vom 18 bis 36 Monate. Das Depot, das während dieser Phase entstammt, wird entfernt. Dieser Prozess (remuage) verursacht die Trennung der Hefen von der Flasche und die Verdichtung der Hefe in der Nähe vom Stöpsel. Wann das Sediment wird auf dem Stöpsel stehen, kann man das „degorgement“ durchführen, d.h. der Rückstand von Hefen, die früher einfrieren gelassen wurde, wird verwiesen durch die Entfernung vom metall Stöpsel.

Die Wiederherstellung des Niveau in der Flasche kann sich entweder mit Wein-Zusatz oder mit liqueur d'expédition Zusatz, ereignen. In diesem Moment werden die Flaschen mit einem ausgeschmückten mit der Beschriftung Franciacorta Korken bedeckt. Der Korken wird an der Flasche durch den typischen kleinen Käfig aus metallfaden befestigt.



Il Franciacorta

Il Franciacorta è il primo e unico bollicine italiano prodotto esclusivamente con la rifermentazione in bottiglia ad avere ottenuto dal 1995 la Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) massimo riconoscimento di qualità e tipicità di un vino.

Ad identificare questo vino è unicamente il nome della regione geografica, limitata e definita nei suoi confini, dove crescono le sue vigne e hanno sede i suoi produttori.

Le differenti tipologie di produzione sono:

Franciacorta Brut per chi ama il gusto secco.

Franciacorta Satèn per i palati più delicati e raffinati.

Franciacorta Rosé e Franciacorta millesimato per chi vuole un bollicine complesso e strutturato adatto a tutto pasto.

Franciacorta Demi sec per chi ama un gusto morbido, piacevole e leggermente dolce.

Franciacorta is the first and only Italian sparkling wine produced exclusively with re-fermenting in bottle which obtained in 1995 the Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG), highest acknowledgement of wine quality.

The thing which identifies this wine is the name of the region where it is produced, well defined in its borders, where the grapes are cultivated and the producers have their farms.

Franciacorta typologies produced in this area include:

-Franciacorta Brut, for people who like dry wine

-Franciacorta Satèn for a more subtle and delicate taste

-Franciacorta Rosé and Franciacorta Millesimato for people who like a complex and well structured wine, which goes along well with all kinds of dishes

-Franciacorta Demi-sec for people who love a soft, pleasant and slightly sweet taste

Franciacorta Wein ist der erste und der einzige Wein, der nur durch die re-Fermentation produziert wird, der 1995 hat die Benennung DOCG (Benennung von kontrollierter und garantierter Abstammung), d.h. die höchste Anerkennung von Qualität und Eigentümlichkeit, gewonnen. Franciacorta ist der Name des geographischen Gebietes des Weins, wo seine Weinberge aufgewachsen sind und wo seine Produzenten wohnen.

Die verschiedenen Typologien der Produktion sind:

Franciacorta Brut für wen, der den trockenen Geschmack liebt

Franciacorta Satèn für wen, der einen feinen Gaumen hat

Franciacorta Rosé und Franciacorta millesimato für wen, der einen Wein trinken will, der geeignet für jedes Mahl ist.



Brut

Uve

100% Chardonnay

Vigneti d'origine

Valle di sotto, media collina, situati nel parco dell'Oglio a Capriolo

Vinificazione

Il Franciacorta Brut DOCG nasce da selezioni clonali di uve chardonnay. Vendemmiato a mano in piccole casse, pressatura soffice dei grappoli interi. Fermentazione controllata ad una temperatura compresa tra i 17° e i 18° in vasche di acciaio inox termocontrollate.

Maturazione

Sei mesi in acciaio dal termine della fermentazione alcolica

Presa di spuma

Nei mesi di marzo e aprile viene effettuato il passaggio in bottiglia (tiraggio) dove, con l'aggiunta di lieviti selezionati e zucchero avviene la rifermentazione. Le bottiglie vengono poi accatastate in appositi locali a temperatura controllata. (12° - 14°)

Affinamento

Il periodo minimo di affinamento sui lieviti è di 18 mesi dalla data di tiraggio per poi passare alla fase di remouage e di degorgement.

Note degustative

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, perlage fine e persistente, bouquet con caratteristiche note della rifermentazione in bottiglia, sentori di crosta di pane e di lievito arricchiti da delicate note di agrume e di frutta fresca. Sapido, fresco, fine ed armonico.

Scheda tecnica:

Acidità totale: 6,5 - 7,5 ‰

Ph: 3,10 - 3,20

Vol: 12,0% - 12,5%

Tenore zuccherino: 6 - 8 gr/l

Estratto secco: 17 - 18 ‰

Solfurosa libera massima: 18 mg/l

Temperatura di servizio: 6° - 8°

Grape

100% Chardonnay

Vineyards of origin

Low hills and valley in the Oglio park in Capriolo

Wine-making

Franciacorta Brut Docg is born from Chardonnay grapes selection. Hand harvested in small boxes, soft pressing of the whole grape. Controlled fermenting at a temperature between 17C and 18C in inox steel thermo-controlled tanks.

Ripeness

Six months in steel since the end of alcoholic fermentation

Spumante making

In march and april wines are moved in bottles (tiraggio) where fermentation takes place by adding yeasts and sugar. The bottles are then stored in rooms with a temperature of 12C-14C.

Refining

The minimum period is 18 months from the tiraggio, to get to the remouage and degorgement phasis.

Tasting notes

Straw yellow colour with hints of green, soft and persistent perlage, bouquet fresh and full, typical of in-bottle re-fermented wines, inklings of bread crumbs and yeasts enriched with subtle fresh fruits flavours. Fresh, delicate, harmonious.

Technical notes

total acidity: 6,5 - 7,5 ‰

Ph: 3,10 - 3,20

Vol: 12,0% - 12,5%

sugar level: 6 - 8 gr/l

dry excerpt: 17 - 18 ‰

maximum sulphureous : 18 mg/l

drinking temperature: 6° - 8°

Trauben

100% Chardonnay

Urprüngliche Weiberge

Tal von unten, mittel Hügel, geleg in Oglio Park in Capriolo

Weinherstellung

Franciacorta Brut DOCG hat Geburt aus Klonierung Auswahl von Chardonnay Trauben. Gelesen mit Hände in kleinen Kasten, weiche Pressung von ganze Trauben. Kontrollierte Fermentierung mit einer Temperatur vom 17 bis 18 Grad im Wanne aus Inox-Stahl

Reifen

Sechs Monate aus Stahl am ende der Alkoholische Fermentation

Nahm des Schaums

Am März und April wird das Vorbeziehen zur Flasche gemacht (tiraggio), wo, durch den Zusatz von ausgewählten Hefen und Zucker, die ri-fermentation geschiet. Die Flaschen werden dann in Plätze mit kontrollierte Temperatur.

Verfeinerung

Der kleinste Zeitabschnitt auf der Hefen geht vom 18 Monaten aus dem Datum von „tiraggio“ bis zum Phase von remouage und von degorgement.

Merkmale von Geschmack

Gelbe Farbe mit grüne Widerschein, feines und andauerndes perlage, bouquet mit typische Merkmalen von re-fermentation im Flasche, Eindruck von Brotkruste und Hefen mit Zitruspflanze und frische Früchte Geschmack. Schmackhaft, frisch, fein, armonisch

Technische Karte:

Totale Säure: 6,5 - 7,5 ‰

Ph: 3,10 - 3,20

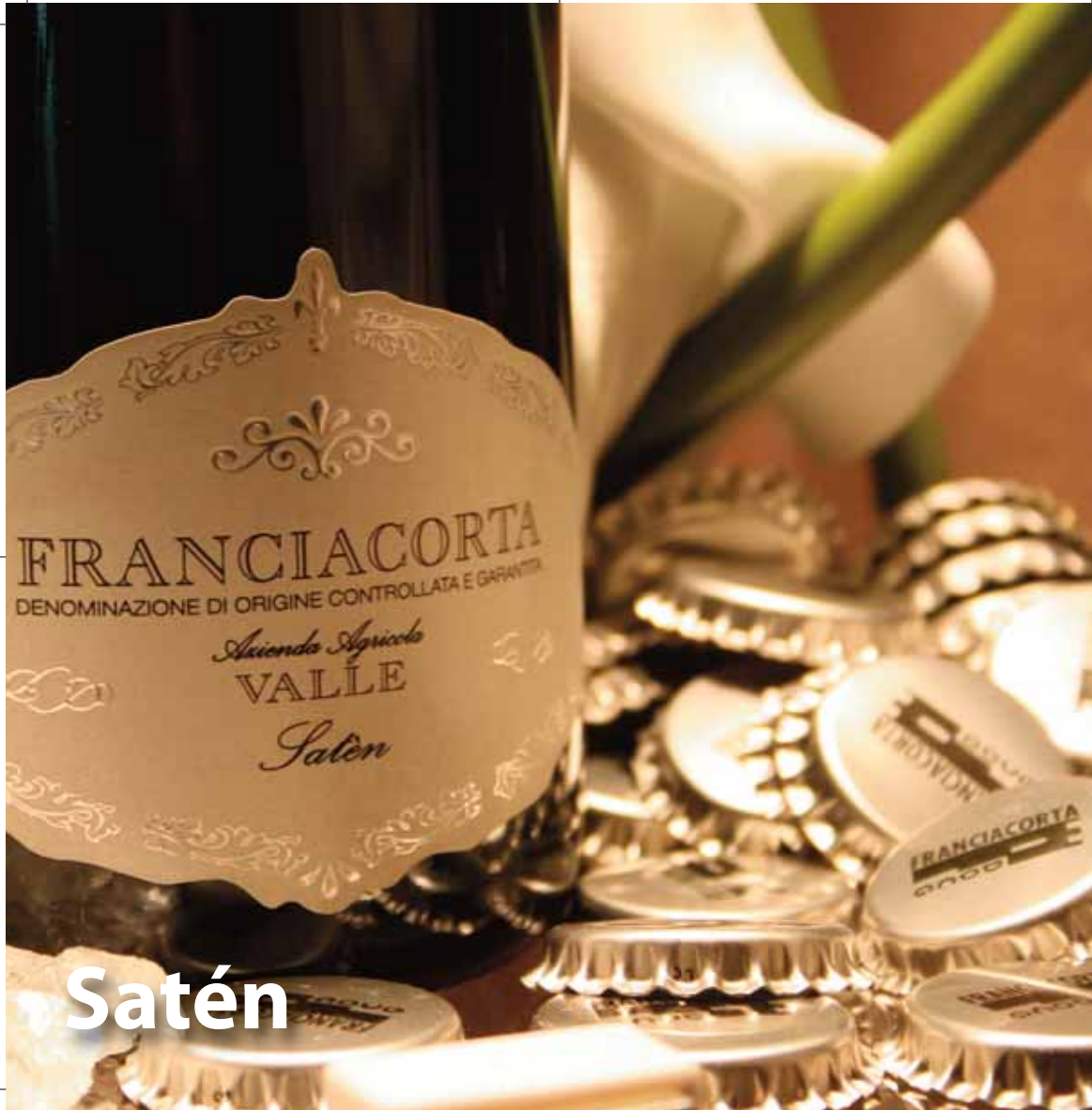
Vol: 12,0% - 12,5%

Zuckergehalt : 6 - 8 gr/l

Trocker Exstrakt : 17 - 18 ‰

Frei Schwefeldioxid Maximum: 18 mg/l

Temperatur: 6° - 8°



Satén

Uve

100% Chardonnay

Vigneti d'origine

Valle di sotto, media collina, situati nel parco dell'Oglio a Capriolo

Vinificazione

Il Franciacorta Satén DOCG nasce da selezioni clonali di uve chardonnay. Vendemmiato a mano in piccole casse, pressatura soffice dei grappoli interi. Fermentazione controllata ad una temperatura compresa tra i 17° e i 18° in vasche di acciaio inox termocontrollate.

Maturazione

Sei mesi in acciaio dal termine della fermentazione alcolica

Presa di spuma

Nei mesi di marzo e aprile viene effettuato il passaggio in bottiglia (tiraggio) dove, con l'aggiunta di lieviti selezionati e zucchero avviene la rifermentazione. Le bottiglie vengono poi accatastate in appositi locali a temperatura controllata. (12° - 14°)

Affinamento

Il periodo minimo di affinamento sui lieviti è di 24 mesi dalla data di tiraggio per poi passare alla fase di remouage e di degorgement.

Note degustative

Perlage finissimo e persistente, quasi cremoso, colore giallo paglierino intenso, sfumato ma deciso, profumo di frutta matura, accompagnato da delicate note di fiori bianchi e di frutta secca anche tostata (mandorla nocciola). Al gusto presenta una piacevole sapidità, freschezza e morbidezza che ricorda le sensazioni delicate della seta

Scheda tecnica:

Acidità totale: 5,5 - 6,5 ‰

Ph: 3,15 - 3,25

Vol: 12,0% - 12,5%

Tenore zuccherino: 7 - 9 gr/l

Estratto secco: 17 - 18 ‰

Solforosa libera massima: 18 mg/l

Temperatura di servizio: 6° - 8°

Grape

100% Chardonnay

Vineyards of origin

Low hills and valleys in the Oglio park in Capriolo

Wine-making

Franciacorta Satén Docg is born from Chardonnay grapes crossed selection. Hand harvested in small boxes, soft pressing of the whole grape. Controlled fermenting at a temperature between 17C and 18C in inox steel thermo-controlled tanks.

Ripeness

Six month in steel since the end of alcoholic fermentation

Spumante making

In march and april wines are moved in bottles (tiraggio) where fermentation takes place by adding yeasts and sugar. The bottles are then stored in rooms with a temperature of 12C-14C.

Refining

The minimum period is 24 months from the tiraggio, to get to the remouage and degorgement phasis.

Tasting notes

Very delicate and persistent perlage, almost creamy, intense straw yellow colour, matured fruits scents, enriched with subtle notes of white flowers and dry fruits (nuts and almonds). It has a pleasant taste in mouth, a freshness and softness which remind the silk.

Technical notes

total acidity: 5,5 - 6,5 ‰

Ph: 3,15 - 3,25

Vol: 12,0% - 12,5%

sugar level: 7 - 9 gr/l

dry excerpt: 17 - 18 ‰

maximum sulphureous: 18 mg/l

drinking temperature: 6° - 8°

Trauben

100% Chardonnay

Urpüngliche Weiberge

Tal von unten, mittel Hügel, gelegt in Oglio Park in Capriolo

Weinherstellung

Franciacorta Brut DOCG hat Geburt aus Klonierung Auswahl von Chardonnay Trauben. Gelesen mit Hände in kleinen Kasten, weiche Pressung von ganze Trauben. Kontrollierte Fermentierung mit einer Temperatur vom 17 bis 18 Grad im Wanne aus Inox-Stahl

Reifen

Sechs Monate aus Stahl am ende der Alkoholische Fermentation

Verfeinerung

Der kleinste Zeitabschnitt auf der Hefen geht vom 24 Monaten aus dem Datum von „tiraggio“ bis zum Phase von remouage und von degorgement.

Merkmale von Geschmack

Sehr dunnes Perlages aber persistent, quasi sahnig, gelbe intensive Farbe, ver-raucht aber beschlossen, Duft nach reifen Früchte, mit Merkmale von weißen Blüme und von Dörrobst auch geröstet (Mandeln, Haselnuss). Frisches wohlschmeckendes und weiches Geschmack, als ob es um Seite handelte.

Technische Karte:

Totale Säure: 5,5 - 6,5 ‰

Ph: 3,15 - 3,25

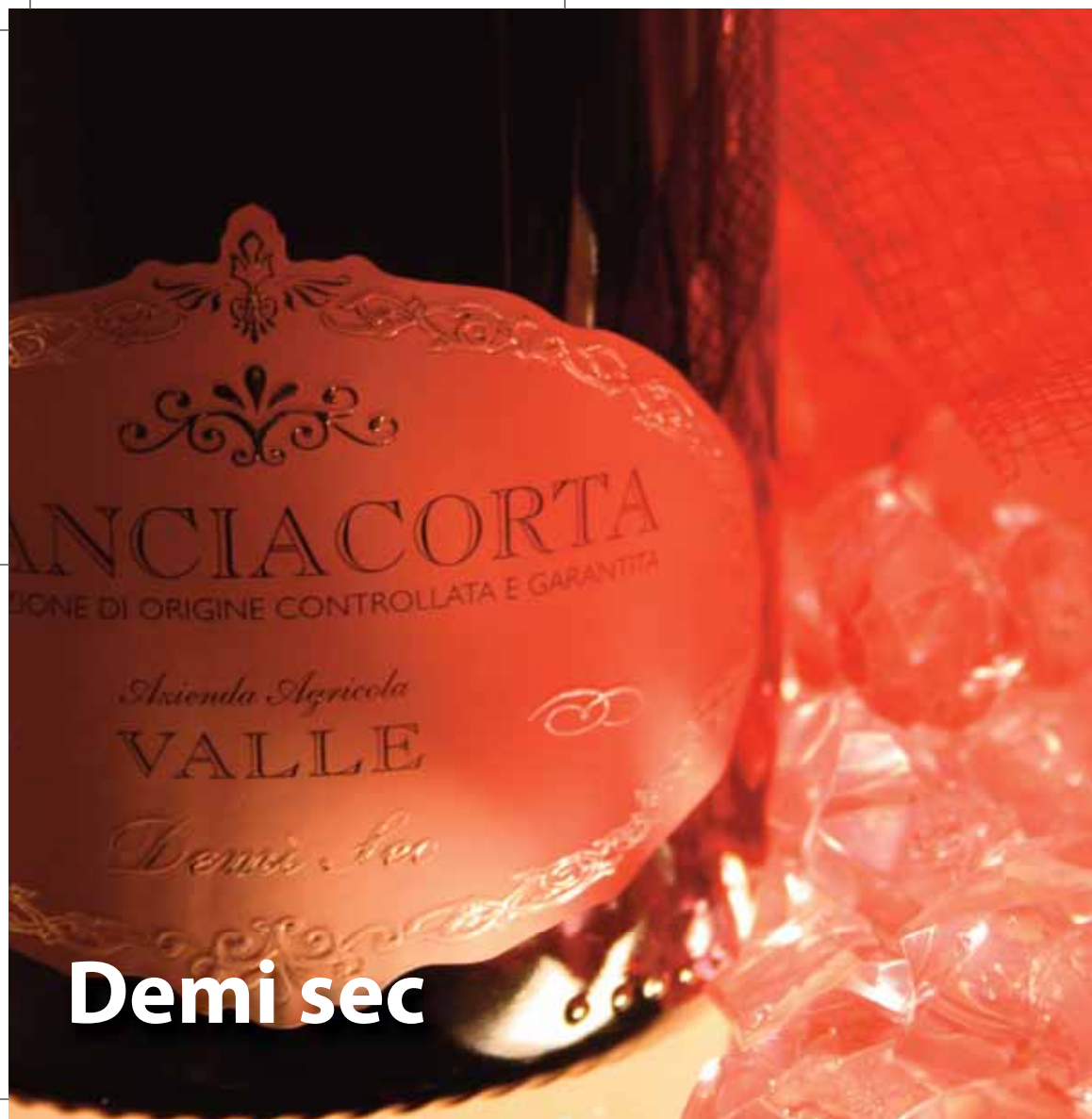
Vol: 12,0% - 12,5%

Zuckergehalt : 7 - 9 gr/l

Trocker Exstrakt : 17 - 18 ‰

Frei Schwefeldioxid Maximum: 18 mg/l

Temperatur: 6° - 8°



Demi sec

Uve

100% Chardonnay

Vigneti d'origine

Valle di sotto, media collina, situati nel parco dell'Oglio a Capriolo

Vinificazione

Il Franciacorta Demisec DOCG nasce da selezioni clonali di uve chardonnay in particolare modo da cloni aromatici. Vendemmiato a mano in piccole cassette, pressatura soffice dei grappoli interi. Fermentazione controllata ad una temperatura compresa tra i 17° e i 18° in vasche di acciaio inox termocontrollate.

Maturazione

Sei mesi in acciaio dal termine della fermentazione alcolica.

Presa di spuma

Nei mesi di marzo e aprile viene effettuato il passaggio in bottiglia (tiraggio) dove, con l'aggiunta di lieviti selezionati e zucchero avviene la rifermentazione. Le bottiglie vengono poi accatastate in appositi locali a temperatura controllata. (12° - 14°)

Affinamento

Il periodo minimo di affinamento sui lieviti è di 18 mesi dalla data di tiraggio per poi passare alla fase di remouage e di degorgement.

Note degustative

Colore giallo paglierino, con riflessi verdolini, perlage fine e persistente, bouquet con caratteristiche note di frutta fresca e fiori al gusto una piacevole sapidità e freschezza si armonizzano con un'innata morbidezza.

Scheda tecnica:

Acidità totale: 5,8 - 6,3 ‰

Ph: 3,13 - 3,23

Vol: 12,0% - 12,5%

Tenore zuccherino: 45 - 55 gr/l

Estratto secco: 16 - 17 ‰

Solforosa libera massima: 20 mg/l

Temperatura di servizio: 6° - 8°

Grape

100% Chardonnay

Vineyards of origin

Low hills and valleys in the Oglio park in Capriolo

Wine-making

Franciacorta Demisec Docg is born from Chardonnay grapes selection, in particular from some aromatic clones. Hand harvested in small boxes, soft pressing of the whole grape. Controlled fermenting at a temperature between 17C and 18C in inox steel thermo-controlled tanks.

Ripeness

Six months in steel since the end of alcoholic fermentation

Spumante making

In march and april wines are moved in bottles (tiraggio) where fermentation takes place by adding yeasts and sugar. The bottles are then stored in rooms with a temperature of 12C-14C.

Refining

The minimum period is 18 months from the tiraggio, to get to the remouage and degorgement phasis.

Tasting notes

Straw yellor colour, hints of green, subtle perlage, bouquet with notes of fresh fruits and flowers which combine a unique softness and a surprising freshness.

Technical notes

total acidity: 5,8 - 6,3 ‰

Ph: 3,13 - 3,23

Vol: 12,0% - 12,5%

sugar level: 45 - 55 gr/l

dry excerpt: 16 - 17 ‰

maximum sulphureous: 20 mg/l

drinking temperature: 6° - 8°

Trauben

100% Chardonnay

Urpüngliche Weinberge

Tal von unten, mittel Hügel, gelegigt in Oglio Park in Capriolo

Weinherstellung

Franciacorta Brut DOCG hat Geburt aus Klonierung Auswahl von Chardonnay Trauben. Gelesen mit Hände in kleinen Kästen, weiche Pressung von ganze Trauben. Kontrollierte Fermentierung mit einer Temperatur vom 17 bis 18 Grad im Wanne aus Inox-Stahl

Reifen

Sechs Monate aus Stahl am ende der Alkoholische Fermentation

Verfeinerung

Der kleinste Zeitabschnitt auf der Hefen geht vom 18 Monaten aus dem Datum von „tiraggio“ bis zum Phase von remouage und von degorgement.

Merkmale von Geschmack

Gelbe Farbe mit grünen Reflexe. Weiches rundes Geschmack. Trockenes, frisches, samtiges Geschmack. Geruch nach frischen Früchten.

Technische Karte:

Totale Säure: 5,8 - 6,3 ‰

Ph: 3,13 - 3,23

Vol: 12,0% - 12,5%

Zuckergehalt : 45 - 55 gr/l

Trocken Extrakt : 16 - 17 ‰

Frei Schwefeldioxid Maximum: 20 mg/l

Temperatur: 6° - 8°



Curtefranca bianco

Uve

100% Chardonnay

Vigneti d'origine

Valle di sotto, media collina, situati nel parco dell'Oglio a Capriolo

Vinificazione

Curtefranca bianco DOC nasce da selezioni clonali di uve chardonnay, in particolare modo da cloni aromatici. Vendemmiato a mano in piccole casse, pressatura soffice dei grappoli interi. Fermentazione alcolica e malolattica controllata in vasche d'acciaio inox termocostrate.

Maturazione

Da sei a dieci mesi in acciaio dal termine della fermentazione alcolica

Affinamento

Tre mesi in bottiglia prima della messa in commercio

Note degustative

Colore giallo paglierino, di gusto particolarmente delicato, rotondo. Il sapore è secco, fresco e vellutato. Al naso presenta note di frutta fresca

Scheda tecnica:

Acidità totale: 4,8 – 5,2 ‰

Ph: 3,25 – 3,30

Vol: 12,0% – 12,5%

Tenore zuccherino: < ai 3 gr/l

Estratto secco: 15 – 16 ‰

Solfosforica libera massima: 25 mg/l

Temperatura di servizio: 10° - 12°

Grape

100% Chardonnay

Vineyards of origin

Low hills and valleys in the Oglio park in Capriolo

Wine-making

Franciacorta Demisec Docg is born from Chardonnay grapes selection, in particular from some aromatic clones. Hand harvested in small boxes, soft pressing of the whole grape. Controlled alcoholic and malolactic fermenting in inox steel thermo-controlled tanks.

Ripeness

From six to ten months in steel since the end of alcoholic fermentation.

Refining

Three months in the bottle before selling.

Tasting notes

Straw yellow colour, particularly fresh taste, well-turned. The taste is dry, fresh, velvety. To the nose it brings fresh fruits flavours.

Technical notes

total acidity: 4,8 – 5,2 ‰

Ph: 3,25 – 3,30

Vol: 12,0% – 12,5%

sugar level: < ai 3 gr/l

dry excerpt: 15 – 16 ‰

maximum sulphurous: 25 mg/l

drinking temperature: 10° - 12°

Trauben

100% Chardonnay

Urpflanzliche Weiberge

Tal von unten, mittel Hügel, gelegig in Oglio Park in Capriolo

Weinherstellung

Franciacorta Brut DOCG hat Geburt aus Klonierung Auswahl von Chardonnay Trauben. Gelesen mit Hände in kleinen Kästen, weiche Pressung von ganze Trauben. Kontrollierte alkoholische und malolaktische Fermentierung im Wanne aus Inox-Stahl.

Reifen

Sechs Monate aus Stahl am ende der Alkoholische Fermentation

Verfeinerung

Drei Monate im Flasche bevor dem Verkauf

Merkmale von Geschmack

Gelbe Farbe, sehr sanftes Geschmack, rund. Trocknes, frisches und samtiges Geschmack. Geruch nach Frischen Früchte

Technische Karte:

Totale Säure: 4,8 – 5,2 ‰

Ph: 3,25 – 3,30

Vol: 12,0% – 12,5%

Zuckergehalt : < 3 gr/l

Trockner Exstrakt : 15 – 16 ‰

Frei Schwefeldioxid Maximum: 25 mg/l

Temperatur: 10° - 12°



Curtefranca rosso

Uve

30% Merlot, 30% Cabernet sauvignon, 30% Cabernet Franc, 5% Barbera, 5% Nebbiolo

Vigneti d'origine

Valle di sotto e breda, media collina, situati nel parco dell'Oglio a Capriolo

Pratiche Agronomiche

Scacchiatura dei germogli e diradamento dei grappoli.

Vinificazione

Curtefranca rosso DOC viene vendemmiato a mano in piccole casse, diraspato, pigiato e fatto macerare in vasche d'acciaio inox termocontrollate con frequenti follature. Fermentazione malolattica totale.

Maturazione

Circa il 75% del vino viene affinato in botti di rovere, il restante 25% in vasche d'acciaio inox.

Affinamento

Cinque mesi in bottiglia prima della messa in commercio

Note degustative

Colore rosso rubino intenso, dal gusto morbido ed amabile, al naso presenta note di frutti rossi ed una lieve speziatura. In bocca ha un gusto rotondo e ben strutturato

Scheda tecnica:

Acidità totale: 4,8 – 5,5 ‰

Ph: 3,50 – 3,70

Vol: 12,5% – 13,0%

Tenore zuccherino: < ai 3 gr/l

Estratto secco: 19 – 21 ‰

Solforosa libera massima: 25 mg/l

Temperatura di servizio: 18° - 20°

Grape

30% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 5% Barbera, 5% Nebbiolo

Vineyards of origin

Low and middle hills, valleys in the Oglio park in Capriolo.

Agronomic techniques

Pruning of blossoms and clearing of grapes.

Wine-making

Curtefranca rosso Doc is harvested in small boxes, pressed and soaked in thermo-controlled inox steel tanks. Total malolactic fermentation.

Ripeness

75% of wine is refined in wooden barrels, 25% in inox steel tanks.

Refining

Five months in the bottle before selling.

Tasting notes

Intense ruby red colour, soft and lovely taste, red fruits scents to the nose and a mild spiciness. Well structured and well-turned in the mouth.

Technical notes

total acidity: 4,8 – 5,5 ‰

Ph: 3,50 – 3,70

Vol: 12,5% – 13,0%

sugar level: < ai 3 gr/l

dry excerpt: 19 – 21 ‰

maximum sulphureous: 25 mg/l

drinking temperature: 18° - 20°

Trauben

30% Merlot, 30% Cabernet sauvignon, 30% Cabernet Franc, 5% Barbera, 5% Nebbiolo

Urpüngliche Weinberge

Tal von unten, breda, mittel Hügel, geleg in Oglio Park in Capriolo

Agronomische Praxis

Ausgeizen von keimen und Ausdünnen von Trauben.

Weinherstellung

Curtefranca rosso DOC wird mit Hände gelesen in kleinen Kasten, es wird abgebeert, eingepresst, eingelegt im Wanne aus Inox-Stahl mit häufigen Walken. Malolattische totale Fermentierung

Reifen

75% von Wein Zirca wird in Eichenfasen geschärft, der 25% im Wanne aus Inox-Stahl.

Verfeinerung

Fünf Monate im Flasche bevor dem Verkauf

Merkmale von Geschmack

Intensiv rot Korund Farbe, weiches und liebliches Geschmack, mit Merkmale von roten Früchte und eine leichte Würzheit. Im Mund hat der Wein ein rundes und gut gegliedertes Geschmack.

Technische Karte:

Totale Säure: 4,8 – 5,5 ‰

Ph: 3,50 – 3,70

Vol: 12,5% – 13,0%

Zuckergehalt : < 3 gr/l

Trocker Exstrakt : 19 – 21 ‰

Frei Schwefeldioxid Maximum: 25 mg/l

Temperatur: 18° - 20°



La riserva Ripa del Bosco

Uve

30% Merlot, 30% Cabernet sauvignon, 30% Cabernet Franc, 5% Barbera, 5% Nebbiolo

Vigneti d'origine

Valle di sotto e breda, media collina, situati nel parco dell'Oglio a Capriolo

Pratiche Agronomiche

Scacchiatura dei germogli e diradamento dei grappoli.

Vinificazione

Curtefranca rosso DOC viene vendemmiato a mano in piccole casse, diraspato, pigiato e fatto macerare in vasche d'acciaio inox termocontrollate con frequenti follature. Fermentazione malolattica totale.

Maturazione

Il 100% del vino viene affinato per circa 18 - 24 mesi in botti di rovere.

Affinamento

Cinque mesi in bottiglia prima della messa in commercio

Note degustative

Colore rosso rubino intenso, dal gusto morbido corposo e ben strutturato, al naso presenta note di frutti rossi spezie e di frutta secca tostata.

Scheda tecnica:

Acidità totale: 5,2 - 5,8 ‰

Ph: 3,40 - 3,60

Vol: 13,0% - 13,5%

Tenore zuccherino: < ai 3 gr/l

Estratto secco: 22 - 25 ‰

Solforosa libera massima: 25 mg/l

Temperatura di servizio: 18° - 20°

Grape

30% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 5% Barbera, 5% Nebbiolo

Vineyards of origin

Low and middle hills, valleys in the Oglio park in Capriolo.

Agronomic techniques

Pruning of blossoms and clearing of grapes.

Wine-making

Curtefranca rosso Doc is harvested in small boxes, pressed and soaked in thermo-controlled inox steel tanks. Total malolactic fermentation.

Ripeness

100% of wine is refined in wooden barrels for 18-24 months.

Refining

Five months in the bottle before selling.

Tasting notes

Intense ruby red colour, soft well-turned taste, red fruits scents to the nose and dry fruits flavours.

Technical notes

total acidity: 5,2 - 5,8 ‰

Ph: 3,40 - 3,60

Vol: 13,0% - 13,5%

sugar level: < ai 3 gr/l

dry excerpt: 22 - 25 ‰

maximum sulphureous: 25 mg/l

drinking temperature: 18° - 20°

Trauben

30% Merlot, 30% Cabernet sauvignon, 30% Cabernet Franc, 5% Barbera, 5% Nebbiolo

Urpriungliche Weinberge

Tal von unten, breda, mittel Hügel, geleg in Oglio Park in Capriolo

Agronomische Praxis

Ausgeizen von keimen und Ausdünnen von Trauben.

Weinherstellung

Curtefranca rosso DOC wird mit Hände gelesen in kleinen Kasten, es wird abgebeert, eingepresst, eingelegt im Wanne aus Inox-Stahl mit häufigen Walken. Malolattische totale Fermentierung

Reifen

100% von Wein wird in Eichenfassen geschärft

Verfeinerung

Fünf Monate im Flasche bevor dem Verkauf

Merkmale von Geschmack

Intensiv rot Korund Farbe, weiches und gut strukturiert Geschmack, Duft nach roten Früchte, Gewürze und geröstetes Dörrobst.

Technische Karte:

Totale Säure: 5,2 - 5,8 ‰

Ph: 3,40 - 3,60

Vol: 13,0% - 13,5%

Zuckergehalt : < 3 gr/l

Trocker Extrakt : 22 - 25 ‰

Frei Schwefeldioxid Maximum: 25 mg/l

Temperatur: 18° - 20°

