

**FRANCIACORTA : La storia** Una storia che affonda le proprie radici lontano nel tempo. In Franciacorta si otteneva del vino “mordace” già nel sedicesimo secolo e vini fermi da sempre, ma solo per un consumo locale. Alterne vicende nella viticoltura e nella commercializzazione non davano smalto alla sua produzione. La rinnovata nascita dell’enologia, in Franciacorta, risale alla fine degli anni ‘50, quando, quasi all’improvviso, si assistette a una nuova fiducia sulle potenzialità del territorio di produrre vini-base adatti alla spumantizzazione. Nel ‘67 arrivò il riconoscimento della denominazione Franciacorta, voluta da un piccolo gruppo di produttori, incoraggiati dalle nuove leggi italiane in materia di denominazione di origine. Il Pinot di Franciacorta DOC era ottenuto da uve Pinot Bianco con la possibilità di aggiunte di Pinot Grigio e Pinot Nero, con rifermentazione naturale in bottiglia o in vasca. L’inizio degli anni ‘70 vide la fase del grande rinnovamento dell’enologia italiana. La Franciacorta aveva già costruito le sue solide basi per lanciarsi nella produzione di PRODOTTI DI QUALITÀ

Fu il periodo in cui lo Chardonnay si affrancò dal Pinot Bianco e confermò la sua perfetta sintonia con la terra di Franciacorta. Nell’83 i 50 ettari iniziali erano diventati 550 e le vendite di Pinot di Franciacorta superarono il milione di bottiglie. E le aziende raddoppiarono di nuovo. Gli anni ‘90 iniziarono con la costituzione del Consorzio volontario e da qui comincia l’era contemporanea della Franciacorta e del Franciacorta DOCG

Le forme di allevamento a spalliera, con vegetazione ascendente su un solo piano COLLINARE di vegetazione sono le uniche ammesse per i nuovi impianti e le potature più frequenti sono quella a guyot (tralcio rinnovato) e a cordone speronato (cordone permanente). **Lo Chardonnay** è senz’altro la varietà predominante, rappresentando circa l’80% del “vigneto Franciacorta”, ma per effetto della grande eterogeneità pedologica e microclimatica si può usare il plurale: "gli Chardonnay della Franciacorta".

Mentre il Pinot bianco ha ormai una presenza residuale, seppur importante nell’arricchimento delle cuvée, il **Pinot Nero** rappresenta sempre più un fondamentale completamento della base ampelografica del vigneto Franciacortino, occupando le posizioni a maggiore altitudine, a giacitura non pianeggiante, e di scarsa fertilità.

#### METODOLOGIA DI PRODUZIONE .

La rifermentazione in Bottiglia con il metodo Classico per ottenere il Perlage, per almeno 24 mesi . I lieviti selezionati nutrendosi di zucchero di canna formano anidride carbonica e quindi bollicine. Durante il periodo di rifermentazione, le bottiglie vengono mosse - agitate a mano per far sì che i lieviti non si attacchino al vetro. Nell’ultimo tempo prima della sboccatura viene capovolta in linea verticale , la bottiglia fino a che i lieviti si depositano nel collo della stessa. Poi viene ghiacciato a meno 10 gradi , e tolto il tappo a corona. IL pezzo di ghiaccio fuoriesce con i lieviti. Rabboccamento del liquido di tiraggio tappo in sughero gabbietta e lasciato a riposare per altri 2/3 mesi prima della commercializzazione.

#### TIPOLOGIE : .

BRUT ; SATEN ; ROSE’ ; PAS DOSE’ CUVÉE’; e PAS DOSE’ CUVÉE’ RISERVA .  
per queste ultime due vinificazioni la durata in bottiglia è 48 mesi e 72 mesi.