

Wijn degustatie Commannderij Cuvee

FRANCIACORTA



@ Gunther Pieters

ASSE 15.09.2016

Voordat we beginnen...

Welke druivenrassen kunnen worden gebruikt in Champagne?

Noem de 3

Hmm 7 druivenrassen

Vins blancs	Vins rouges	Vins rosés	Vins gris	Vins Doux Naturels	Vins mousseux
-	-	-	-	-	Chardonnay
-	-	-	-	-	Pinot noir
-	-	-	-	-	Meunier,
-	-	-	-	-	Pinot blanc,
-	-	-	-	-	Pinot gris,
-	-	-	-	-	Arbane,
-	-	-	-	-	Petit meslier.

*Règles d'encépagement**

Les vins sont issus exclusivement des cépages chardonnay, meunier et pinot noir cultivés majoritairement et de cépages petit meslier, arbane, pinot blanc et pinot gris cultivés de manière confidentielle.

Uitspraak



Frahn-cha-cor-ta



Ligging ?



Omgeving



@ Gunther Pieters

Guido Berlucchi



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!

Guido Berlucchi - FRANCIACORTA DOCG BRUT 61



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.

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.

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

Ook gewone wijn

Wit: op basis van Chardonnay, Pinot blanc

Rood: op basis van CS, CF, Barbera, Nebbiolo en Merlot

Ricci Curbastro - FRANCIACORTA DOCG EXTRABRUT



GRAPES: 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir.

VINEYARDS: Franciacorta (Brescia) in the towns of Capriolo and Iseo.

PRODUCTION CYCLE: The temperature-controlled fermentation in stainless steel vats, and partially (about 20%) in oak barrels, is followed in the spring by the “en tirage” process, with the start of a slow second fermentation in bottles, according to the traditional Franciacorta method. The bottles are stacked for at least 42 months (48 months total from harvest), ensuring its unmistakable bouquet, which is due to contact with and the autolysis of the yeast. After the disgorgement stage, with the addition of an extremely dry liqueur de dosage (only 2g/l), the Franciacorta undergoes another fining period in wine the cellar for several months.

COLOR: Brilliant straw yellow, illuminated by a very fine bead, very consistent and

continuous. In some vintages, it presents coppery notes deriving from the Pinot Noir.

NOSE: Immediate toasty aroma and mineral streaks, then fresh fruit, almonds, and bread crust.

PALATE: Soft in the mouth, even with its extremely dry dosage; fresh, with a good fatness and consistent flavor.

ALCOHOL CONTENT: 12.5% vol.

BOTTLE STORAGE: In a horizontal position, in the dark, in a cool, dry environment.

SERVING METHOD: Serve at 7 - 8°C (44,6-46,4 °F), preferably in a bucket with water and ice, uncorking the bottle when ready to serve, using slim glasses that are not too narrow.

GASTRONOMY: Excellent as an aperitif with hors d'oeuvres, crudités, shellfish, and fish soups.

Barone Pizzini Animante



Vintage:	NV
Grapes:	Chardonnay 78%, Pinot nero 18%, Pinot bianco 4%
Vinification:	Gentle pressing, fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks
Ageing:	6 months stainless steel
Refinement in bottle on the yeasts:	20 - 30 months
Alc.:	12%
Serving suggestions:	As an appetizer with raw seafood or Culatello, at the table with pasta, fish and white meats.
Serving Temperature:	8 - 10° C (46°-50° Fahrenheit)
Vineyards:	5 vineyards in the municipalities of Provaglio d'Iseo, Passirano, Corte Franca, Adro.
Type of ground:	Morainic
Training system:	Guyot
Number of plants per hectare:	5.000 - 6.250
Production per hectare in quintals:	90 - 95

Wetgeving

Franciacorta Brut	18 maanden
Franciacorta Satèn & Rosé	24 maanden
Vintage Franciacorta	30 maanden
Franciacorta Riserva	60 maanden
VS Champagne	
Brut	18 maanden
Vintage	36 maanden

Wetgeving (2)

- Gebruikte druivenrassen: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc
- Druiven moeten “geheel” geperst worden (zonder te ontstelen), met uitzondering van Pinot Noir die gebruikt wordt voor rose
- Alle wijn moeten een 2de fermentatie ondergaan op fles, welke niet kan starten voor 1 februari volgend op het oogstjaar
- Rose kan gemaakt worden van witte en rode wijn dmv blending na fermentatie
- Satèn heeft minder dan 5 ATM druk
- *Min. alcohol % van 11.5%*
- *Rest suiker: brut en rose kan gaan van brut tot demi-sec – Satèn is enkel brut – vintage gaat van brut tot extra dry – riserva van brut tot extra brut*

Pas dosé o Dosaggio zero	< 3 g/l
Extra brut	≤ 6 g/l
Brut	< 12 g/l

Extra dry	12-17 g/l
Dry o Sec	17-32 g/l
Demi sec	33-50 g/l

Monterossa - FRANCIACORTA DOCG SATEN



Satèn: è un nome registrato del Consorzio della Franciacorta e corrisponde ad un protocollo produttivo che prevede l'utilizzo esclusivo di uve bianche (Chardonnay), una pressione atmosferica inferiore alle 4,5 atmosfere, un tenore zuccherino massimo di 15 gr./litro e un invecchiamento minimo sui lieviti di 24 mesi. Dalla combinazione di questi quattro elementi ne risulta un vino morbido ed avvolgente che rievoca la piacevolezza della seta. Dato la sua personalità che lo rende particolarmente indicato ai momenti conviviali è stato chiamato Sansevé: termine derivante dal gaelico antico che significa salute!

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

ZONA DI PRODUZIONE:

Zona di produzione: Franciacorta Docg, Colline moreniche dei comuni Bornato, Brescia, Cellatica, Erbusco, Monterotondo, Provaglio, Provezze, Cologne, Passirano, Adro.

CRU:

15 cru ripartiti su 70 ettari di vigneto distribuito strategicamente sul territorio della Franciacorta.

STRUTTURA DEL TERRENO:

Morenico glaciale nella zona collinare Monte Rossa, più alcuni terreni sabbiosi e argillosi.

VITIGNI UTILIZZATI:

Chardonnay 100%

CUVÉE

80% vini ottenuti da Chardonnay dei nostri migliori cru e 20% vino Chardonnay di riserva.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone speronato a 70 cm da terra, guyot.

SESTO D'IMPIANTO:

2x1 m

DENSITÀ D'IMPIANTO:

5.000 piante/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI:

12 anni.

CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

RESA UVA PER ETTARO MEDIA:

max.: 95 q.li per ettaro.

SELEZIONE DELLE UVE:

in vigna con raccolta manuale in cassette.

VINIFICAZIONE:

pressatura delle uve soffice con selezione della parte migliore delle uve per non oltre il 55% della resa. Ciascun cru è vinificato in purezza.

FERMENTAZIONE:

85% in tini d'acciaio a temperatura controllata e 15% in botti di rovere

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:

minimo 24 mesi.

PRODUZIONE:

110.000 bottiglie da lt. 0,75.

SOCIETÀ AGRICOLA MONTE ROSSA SRL

Via Monte Rossa, 1 rosso - 25040

Bornato di Cazzago S. Martino (BS)

T. +39 030 725066/7254614 F +39 030 7750061

info@monterossa.com - www.monterossa.com

CONTADI CASTALDI - FRANCIACORTA DOCG SATEN MILLESIMATO 2011



Bottle size

750 ml, 1500 ml, 3000 ml, 6000 ml

Grapes

Chardonnay (100%)

Origin

Mix of vocational units in the Franciacorta

Cultivation systems

Guyot, Casarsa, Spurred Cordon

Plant density

3000-5000 vines per hectare

Yield

95 quintals of grapes per hectare

Wine yield

60% or 57 HL per hectare

Average age of vines

20 years

Harvest period

Late August, early September

Vinification

Soft pressing

Cold settling

Inoculation with selected yeast

Fermentation of 20 days in stainless steel AISI 316

Partial malolactic fermentation

First ageing

7 months, partly in steel and partly in barriques

Stabilisation

Cold static

Bottling (draft)

May

Ageing on the lees

From 30 to 36 months

Disgorgement

From December

Ageing after disgorgement

3 - 4 months

Naam Franciacorta

- *Is een mysterie: (3 mogelijke verklaringen)*
 - *Komt van Franchae curtes (geen taksen)*
 - *In 774 verovert Karel de Grote de region (Brescia) en schrijft een decreet uit dat de region “klein Frankrijk” noemt*
 - *Verwijzing naar het uitdrijven van de Fransen [Francia sarà corta]*
- *Of een grap verwijzing naar de kleine Franse koning:
⇒ Koning (Francia) kort(Corta)*

Eerste gebruik van Franciacorta als regio in 1277: gebied ten zuiden van meer Iseo tussen de rivieren Oglio en Mella.

Historiek

- Vanaf 5de eeuw V.C. wijnbouw door keltische Cenomani
- In 27 V.C. bouwen de Romeinen Brixia (Brescia)
- Na verval van Romeinse rijk in handen van Goten, Byzantium
- In 568 in handen van Longobarden
- In 13de eeuw reeds wijn met bubbels in regio van Brescia
- Gebruikte druivenrassen in 13de eeuw: Schiava, Gropello, Nostrano, Malvasia, Moscato en Vernaccia.
- In 1426 is Brescia een deel van de Venetiaanse republiek
- In 1429 wordt de regio omschreven door Francesco Foscari ;wat overeenkomt met de DOC/DOCG regio nu
- In mid-16de eeuw werd deze wijn omschreven als cisiolo (door Agostino Gallo) of vini mordaci (Gerolamo Confori) => gemaakt op/in vaten (niet op fles) [Champagne is pas ontstaan in de 17de eeuw]
- 17-18de eeuw speelveld van andere landen: Frankrijk, Oostenrijk,...
- Verval in tweede deel 19de eeuw met diepte punt in 1903 (phyloxera)
- Twee wereld oorlogen zorgden ervoor dat wijnbouw nog verder in verval geraakte

Historiek

- 1954 maakt Guido Berlucchi een eerste “Franciacorta”. Eerst kreeg die de naam “Pinot del Castello di Borgonata” maar omdat dit wat te lang was werd het ‘Pinot di Franciacorta’
- Nieuwe opstart van “wijn met bubbels” begin jaren ‘60
- Tussen 1967 1983 ging de aanplant van 50 hectare naar 550 hectare
- In 1967 werd Franciacorta een DOC
- In 1995 DOC => DOCG Franciacorta

Huidige stand van zaken

- 5 maart 1990 opstart consortium van Franciacorta
- 1995 DOCG status
- 109 wijnbouwers
- 19 gemeenten waarin Franciacorta kan gemaakt worden
- 2800 hectare wijngaarden die gebruikt worden voor Franciacorta DOCG (82% Chardonnay, 15% Pinot Noir, 4% Pinot Blanc)
- 14.302.978 flessen Franciacorta verkocht in 2013 waarvan 1,287,473 verkocht buiten Italië
- 15.475.977 flessen Franciacorta verkocht in 2014 – waarvan 9.2% voor export (vooral naar Japan)

- Vergelijking met Champagne: +/- 309 miljoen flessen (waarvan 48% voor export)

Guido Berlucchi - FRANCIACORTA DOCG ROSE' 61



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.

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.

CAVALLERI - FRANCIACORTA DOCG ROSE' MILLESIMATO 2010



Blend of the best chardonnay grapes from the vineyard Favento (Adro) and pinot noir from the vineyard Bolesine (Erbusco). A heavy, but fortunately early, hail at the beginning of may reduced considerably the availability of pinot noir. As a consequence we produced a cuvée of only 25 hectoliters (3.300 bottles). Tenuous pink color, with copper shades. Precious and persistent perlage. Delicate red fruits and grapefruit fragrance. Wide and elegant taste, favored by a well-balanced acidity.

- **First release:** 1979
- **Production:** 3.300 bottles 0,75 lt
- **Variety:** Chardonnay, Pinot Noir
- **Harvest:** First week of september
- **Average production per vineyards:** 40 quintals /hectare
- **Yeld of wine:** 45% (45lt of wine per quintal of grapes)
- **Cuvée:** Chardonnay (50%) and Pinot Noir (50%) from harvest 2010. Fermentation and aging in steel tanks 100%
- **Tirage:** 17 may 2011
- **Aging on lees:** 40 months
- **Remuage:** Manual, 4 weeks
- **Disgorging:** February 2015

ANALYTICAL DATA

Alcohol: 13% vol **Sugar:** 2 gr/lt
Acidity: 7,6 gr/lt **pH:** 3,28
Free sulfur: 22 mg/lt **Total sulfur:** 50 mg/lt
Dry extract: 23,9 gr/lt

Ferghettina - FRANCIACORTA DOCG ROSE' MILLESIMATO 2012

@Gunt



Denominazione	Franciacorta
Varietà	100% Pinot Nero
Altezza vigneti	250 m.s.l.m.
Suolo	Calcereo Agilloso
Forma di allevamento	Guyot impianto a 5.000 ceppi/ettaro
Periodo vendemmia	Metà agosto con raccolta manuale

Vinificazione

L'uva viene pressata con una pressa pneumatica a pressioni molto soffici. Durante la vinificazione vengono separati i mosti in due categorie: mosto fiore, che ha le caratteristiche migliori e viene utilizzato per la produzione di Franciacorta e mosto di seconda spremitura che non viene destinato all'imbottigliamento.

La fermentazione alcolica viene svolta in vasche di acciaio a una temperatura controllata compresa tra 16 e 18 °C.

Ogni vigneto viene vinificato separatamente dagli altri e questa divisione viene mantenuta fino alla primavera successiva alla vendemmia quando, dopo scrupolosi assaggi, il vino dei diversi vigneti viene assemblato in una cuveè e imbottigliato per la presa di spuma.

Affinamento sui lieviti

36 mesi

Caratteristiche gustative

Colore rosa antico. Perlage fine e persistente. Aroma molto elegante con note di mora e lampone. Ottima persistenza e struttura

Ferghettina - FRANCIACORTA DOCG PAS DOSE RISERVA 33 2009

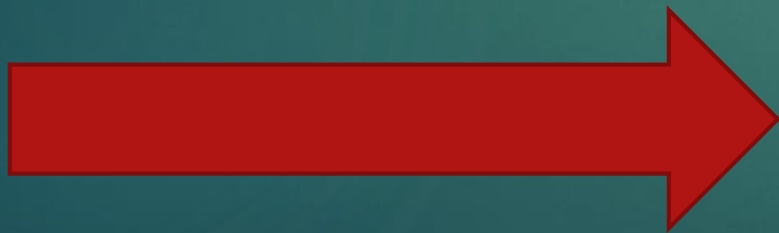


Denominazione	Franciacorta
Varietà	100% Chardonnay
Altezza vigneti	250 m.s.l.m.
Suolo	Calcereo Agilloso
Forma di allevamento	Guyot impianto a 5.000 ceppi/ettaro
Periodo vendemmia	Metà agosto con raccolta manuale
Vinificazione	<p>L'uva viene pressata con una pressa pneumatica a pressioni molto soffici. Durante la vinificazione vengono separati i mosti in due categorie: mosto fiore, che ha le caratteristiche migliori e viene utilizzato per la produzione di Franciacorta e mosto di seconda spremitura che non viene destinato all'imbottigliamento.</p> <p>La fermentazione alcolica viene svolta in vasche di acciaio a una temperatura controllata compresa tra 16 e 18 °C.</p> <p>Ogni vigneto viene vinificato separatamente dagli altri e questa divisione viene mantenuta fino alla primavera successiva alla vendemmia quando, dopo scrupolosi assaggi, il vino dei diversi vigneti viene assemblato in una cuveè e imbottigliato per la presa di spuma.</p>

Affinamento sui lieviti	80 mesi
Caratteristiche gustative	Colore giallo oro dorato. Perlage fine e persistente. Aroma molto elegante e deciso con note di candito e frutta matura.
Numero bottiglie prodotte	10.000 da litri 0,75

Volgend werkingsjaar (bubbels)

- ▶ Een paar opties:
 - ▶ Champagnes van Petit meslier, Arbana, Pinot gris of Pinot blanc
OF
 - ▶ Een avond rond Belgische schuimwijnen
OF
 - ▶ Schuimwijnen uit de nieuwe wereld



Stemming 😊 😊 😊

Wijnlijst

▶ Guido Berlucchi - FRANCIACORTA DOCG BRUT 61	24,5 euro
▶ Ricci Curbastro - FRANCIACORTA DOCG EXTRABRUT	16,5 euro
▶ Barone Pizzini Animante	17,7 euro
▶ Monterossa - FRANCIACORTA DOCG SATEN	22,3 euro
▶ CONTADI CASTALDI - FRANCIACORTA DOCG SATEN MILLESIMATO 2011	22,5 euro
▶ Guido Berlucchi - FRANCIACORTA DOCG ROSE' 61	17,7 euro
▶ CAVALLERI - FRANCIACORTA DOCG ROSE' MILLESIMATO 2010	30,6 euro
▶ Ferghettina - FRANCIACORTA DOCG ROSE' MILLESIMATO 2012	25 euro
▶ Ferghettina - FRANCIACORTA DOCG PAS DOSE RISERVA 33 2009	36 euro

Aankoop:

Wijn 1 bij: Semprevino – Mechelen

Wijnen 2 tem 9: Cantine di Franciacorta