

IL SOMMELIER

italiano

PUBBLICAZIONE UFFICIALE DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIERS

FRANCIACORTA DOCG

testo di Daniela Scrobogna

degustazioni a cura
della Commissione de
"Il Sommelier italiano"

FRANCIACORTA DOCG

FRANCIACORTA BRUT

AZ. CA' DEL BOSCO - Via Case Sparse, 20 - 25030 Erbusco (BS)
Tel. 030/7760600 - Fax 030/7268425

Gradi alcolici: 12,5% Vitigni: Chardonnay 65%, Pinot Bianco 20%, Pinot Nero 15%
Maturazione sui lieviti: 21 mesi - Note di degustazione: colore giallo paglierino
brillante, con perlage fine e persistente. Olfatto di notevole persistenza con ricono-
scimenti di crosta di pane, mela e banana. In bocca è altrettanto persistente, avvol-
gente e vellutato con buon equilibrio gusto-olfattivo

Valutazione: 92/100



FRANCIACORTA CUVÉE BRUT

AZ. AGR. BELLAVISTA - Via Bellavista, 5 - 25030 Erbusco (BS)
Tel. 030/7760276 - Fax 030/7760386

Gradi alcolici: 12,5% Vitigni: Chardonnay e Pinot Bianco 80%, Pinot Nero 20% Ma-
turazione sui lieviti: 24 mesi - Note di degustazione: colore giallo paglierino con
perlage fine e persistente. All'olfatto presenta un pronunciato sentore di banana e
ananas, ben fuse con una classica fragranza. Al palato offre ottima rispondenza gu-
sto-olfattiva, buon equilibrio e finale elegante e persistente

Valutazione: 88/100



FRANCIACORTA BRUT

AZ. AGR. MONTE ROSSA - Via Luca Marenzio, 14 - 25040 Cazzago S. Martino (BS)
Tel. 030/725066 - Fax 030/7750061

Gradi alcolici: 12% Vitigni: Pinot Bianco 50%, Chardonnay 40%, Pinot Nero 10% Ma-
turazione sui lieviti: 24 mesi - Note di degustazione: colore giallo dorato molto fine
e persistente. Impatto olfattivo di grande eleganza e ampiezza, con riconoscimenti
di frutta esotica, canditi, nocciola, iodio. In bocca, rivela ottimo equilibrio, struttura
piena e avvolgente, con perfetta rispondenza gusto-olfattiva, in un quadro che con-
ferma l'eleganza del vino. Finale persistente e piacevole

Valutazione: 88/100



FRANCIACORTA BRUT

AZ. AGR. CAVALLERI - Via Provinciale, 96 - 25030 Erbusco (BS)
Tel. 030/7760217 - Fax 030/7267350

Gradi alcolici: 12% Vitigni: Chardonnay 100% Maturazione sui lieviti: 25 mesi - Note
di degustazione: aspetto brillante, con colore giallo dorato e perlage abbastanza fine
e persistente. All'olfatto esprime note fresche e piacevoli, con fragranza e agrumi in
primo piano. In bocca rivela un impianto elegante, di buona struttura e persistenza

Valutazione: 85/100



FRANCIACORTA BRUT FRANCESCO I

AZ. AGR. UBERTI - Via E. Fermi, 2 - 25030 Erbusco (BS)
Tel. 030/7267476 - Fax 030/7760455

Gradi alcolici: 12,5% Vitigni: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero Maturazione
sui lieviti: 24-36 mesi - Note di degustazione: giallo paglierino intenso; profumi ele-
ganti e complessi, emergono sentori di lieviti, frutta matura, burro. Gusto equilibra-
to e complesso ma non molto lungo

Valutazione: 84/100

