



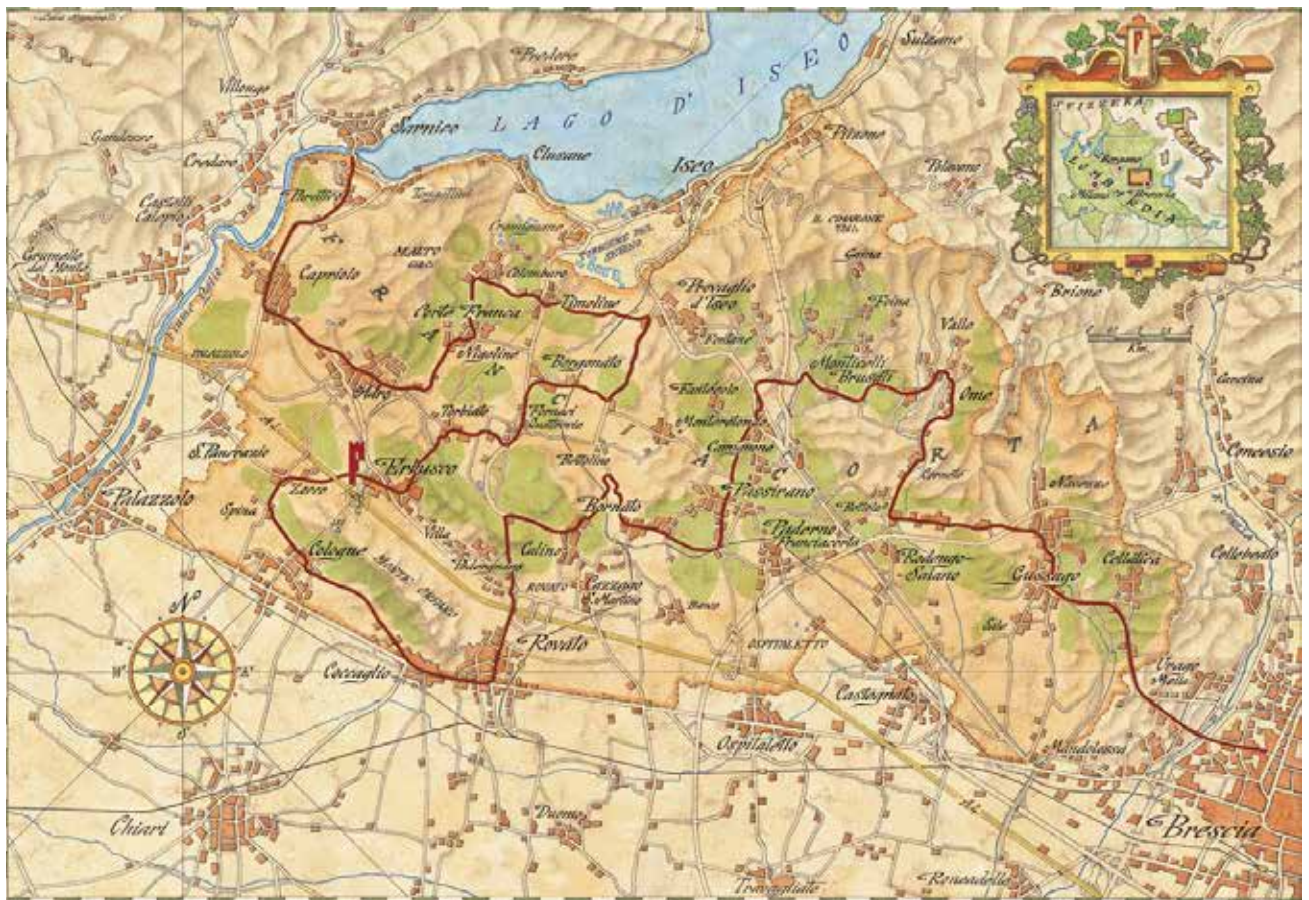
• ROVATO •

• DAL 1999 •

SANTA LUCIA
FRANCIACORTA







FRANCIACORTA

Dal territorio al vino

La Franciacorta è un territorio collinare ai piedi delle Prealpi bresciane situato a sud del lago d'Iseo. Questo territorio, di circa 18000 ettari è costituito da colline moreniche formatesi all'epoca della glaciazione della terra nell'Era Secondaria e Terziaria.

Queste colline, dolci e tondeggianti, sono ricoperte da detriti rocciosi, ciottoli, sabbia e limo di origine alluvionale, che rendono il terreno ben drenato, poco fertile, ma adatto alla coltivazione della vite. Questo terreno inoltre è ricco di minerali e di micro-elementi importanti per le reazioni biochimiche ed enzimatiche che portano alla formazione degli aromi varietali.

Il clima, a differenza di altre regioni sub-alpine, è temperato, con inverni non troppo rigidi ed estati calde, ma ventilate. E' evidente l'influsso benefico del lago d'Iseo, che soprattutto d'inverno, mitiga i venti freddi del Nord provenienti dalla Val Camonica. La piovosità media annuale è abbastanza elevata (1500-1700 mm di pioggia all'anno). I vigneti sono posti ad un'altitudine compresa tra i 150 ed i 400 m ed il vitigno principale (90%) per la produzione del Franciacorta DOCG è il chardonnay. Questo vitigno fu introdotto in questa zona solamente mezzo secolo fa: attualmente ricopre circa 1200 ha. L'altro vitigno autorizzato è il pinot bianco, che tuttavia è in costante diminuzione e rappresenta solamente il 10%.

Il pinot nero invece è utilizzato solo nella preparazione del tipo rosè. Lo spumante prodotto in Franciacorta è stato il primo spumante italiano ad ottenere la DOCG: la denominazione è Franciacorta DOCG. Per la sua qualità e notorietà ha un disciplinare molto particolare: in etichetta non possono comparire né il termine vino spumante né l'indicazione del metodo di elaborazione. In sostituzione deve essere utilizzato l'equivalente sigla comunitaria VSQPRD.

La denominazione Franciacorta DOCG indica sia la zona di produzione sia il metodo di elaborazione, che deve esclusivamente essere il metodo tradizionale classico.

• ROVATO •  • DAL 1999 •

SANTA LUCIA

FRANCIACORTA

L'azienda agricola Santa Lucia, di proprietà della famiglia Villa, opera nella Franciacorta da circa dieci anni.

La figura centrale dell'azienda è il Dott. Pierluigi che ha maturato la sua esperienza ventennale come ricercatore in viticoltura all'Università di Milano, consulente agronomico di numerose aziende, direttore dell'Ente Vini Bresciani e del Centro Vitivinicolo Provinciale di Brescia.

Negli ultimi anni è affiancato dal figlio Gregorio anch'egli laureato in viticulture ed enologia. L'azienda è nata producendo e vendendo uve su circa 60 ettari e negli ultimi quattro anni ha cominciato a produrre bottiglie.

Attualmente dispone di due cantine nei comuni di Adro ed Erbusco dove produce circa 80.000 bottiglie con etichetta *Santa Lucia* ed *Eclat*.





SANTA LUCIA BRUT FRANCIACORTA

UVE: Chardonnay 90%, 10% Pinot Bianco

VIGNETI: Le uve provengono da 15 vigneti, situati su sette diversi comuni, rappresentativi di tutte le unità di paesaggio che caratterizzano la Franciacorta. Età media delle vigne: 10 anni.

PIANTE/Ha: 5000 ceppi/ha

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot, Cordone Speronato, Sylvoz.

RESA: 60hl/ha

VENDEMMIA: A mano con selezione delle uve e trasporto in piccolo cassette a partire dalla seconda settimana di Agosto.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice e fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata (16°C). I vini base provenienti dai diversi vigneti sono vinificati separatamente ed in seguito sapientemente assemblati per creare la cuvée. Affinamento sui lieviti in bottiglia per un periodo minimo di 24 mesi in cantine a temperatura costante di 12-15°C.

ALCOOL: 13% vol

DOSAGGIO: 5g/l

DESCRIZIONE: Colore giallo paglierino e perlage fine e persistente. Al naso è floreale e delicatamente fruttato con note di crosta di pane caratteristiche dell'affinamento sui lieviti in bottiglia. Gusto bilanciato, con buona persistenza ed eleganza.

ABBINAMENTI: Perfetto come aperitivo e a tutto pasto.



SANTA LUCIA SATEN FRANCIACORTA

UVE: Chardonnay 100%

VIGNETI: le uve provengono da 15 vigneti dislocati su sette diversi comuni della Franciacorta, rappresentativi di tutte le diverse unità di paesaggio che caratterizzano la zona. Età media dei vigneti: 10 anni.

PIANTE/Ha: 5000 ceppi/ha

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot e Cordone Speronato.

RESA: 65hl/ha

VENDEMMIA: Manuale con selezione dei grappoli e trasporto in piccole cassette a partire dalla prima decade di agosto.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice, la fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata (16°C). Nella presa di spuma il vino destinato a Satèn è caratterizzato da una minore aggiunta di zucchero nella liqueur de tirage rispetto al Brut (18g/l, contro i 24g/l del Brut). Ne risulta un minore sviluppo di gas, con una maggiore delicatezza e finezza della spuma. Affinamento in bottiglia sui lieviti per un periodo minimo di 24 mesi in cantine a temperatura costante di 12-15°C.

ALCOOL: 12.5% vol

DOSAGGIO: 6g/l

DESCRIZIONE: Giallo paglierino e fine perlage. Delicatamente floreale. Soffice e delicatamente cremoso al palato.

ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo e in accompagnamento a pesce di mare.



ECLAT BRUT FRANCIACORTA

UVE: Chardonnay 100%

VIGNETI: Le uve provengono da 15 vigneti dislocati su sette diversi comuni della Franciacorta, rappresentativi di tutte le diverse unità di paesaggio che caratterizzano la zona. Età media dei vigneti: 10 anni.

DENSITA' D'IMPIANTO: 5000 ceppi/ha

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot e cordone speronato

RESA AD ETTARO: 65hl/ha

VENDEMMIA: Manuale con selezione dei grappoli e trasporto in piccole cassette a partire dalla prima decade di agosto.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice delle uve, fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata (16°C). I vini base vengono vinificati separatamente a seconda del vigneto d'origine ed in seguito sapientemente assemblati per creare la cuvée. Affinamento in bottiglia sui lieviti per un periodo di circa 20 mesi in cantine a temperatura costante di 12-15°C.

ALCOOL: 12.5% vol

DOSAGGIO: 6g/l

DESCRIZIONE: Colore giallo paglierino e perlage fine e persistente. Al naso è floreale e delicatamente fruttato. Risalta l'aroma di pane caratteristico dell'affinamento sui lieviti. Gusto armonico, con buona persistenza ed eleganza.

ABBINAMENTI: Ottimo all'aperitivo e a tutto pasto



ECLAT SATEN FRANCIACORTA

UVE: Chardonnay 100%

VIGNETI: Le uve provengono da 15 vigneti dislocati su sette diversi comuni della Franciacorta, rappresentativi di tutte le diverse unità di paesaggio che caratterizzano la zona. Età media dei vigneti: 10 anni.

DENSITA' DI IMPIANTO: 5000 ceppi/ha

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot e Cordone Speronato.

RESA PER ETTARO: 65hl/ha

VENDEMMIA: Manuale con selezione dei grappoli e trasporto in piccole cassette a partire dalla prima decade di agosto.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice, la fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata (16°C). Nella presa di spuma il vino destinato a Satèn è caratterizzato da una minore aggiunta di zucchero nella liqueur de tirage rispetto al Brut (18g/l, contro i 24g/l del Brut). Ne risulta un minore sviluppo di gas, con una maggiore delicatezza e finezza della spuma. Affinamento in bottiglia sui lieviti per un periodo minimo di 24 mesi in cantine a temperatura costante di 12-15°C.

ALCOOL: 12.5% vol

DOSAGGIO: 6g/l

DESCRIZIONE: Giallo paglierino e fine perlage. Delicatamente floreale. Soffice e delicatamente cremoso al palato.

ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo e in accompagnamento a pesce di mare.



distribuito da

LE CRU75

LE CRU 75 S.A.S. di Valentina Vignali & C.

SEDE LEGALE Strada Luigi Carlo Farini, 29 - 43121 Parma (PR)

www.lecru75.com - info@lecru75.com

Valentina Vignali +39 349 2584656 - valentina.vignali@lecru75.com