



*scopri il mondo attraverso il vino*

# STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi  
**tutte le informazioni** sul vino che hai ricevuto

# INDICE DEI CONTENUTI

|   |  |  |                                      |
|---|--|--|--------------------------------------|
| 1   | 2  | 3  | 4                                    |
| <b>BOTTIGLIA</b>                            | <b>ABBINAMENTI</b>                               | <b>CANTINA</b>                             | <b>TERRITORIO</b>                    |
| Scheda tecnica<br>e note di<br>degustazione | Caratteristiche e<br>abbinamenti<br>gastronomici | Storia della<br>cantina e<br>particolarità | Regione<br>Vitigni e vini<br>Terroir |



*La Valle*

# FRANCIACORTA BRUT ROSÈ

## SCHEDA TECNICA

Dai vigneti La Valle, Roccolo e Tesa, di 4 ettari, con terreni morenici e calcarei, posti a un'altitudine di 250 metri sul livello del mare ed esposizione sud, per un Metodo Classico di grande classe.




|   |                           |
|---|---------------------------|
|  <b>TIPOLOGIA</b>          | Spumante                  |
|  <b>DENOMINAZIONE</b>      | Franciacorta<br>DOCG      |
|  <b>UVAGGIO</b>            | Chardonnay,<br>Pinot nero |
|  <b>EVOLUZIONE</b>         | 3 anni                    |
|  <b>GRADO ALCOLEMICO</b>   | 12,5% vol.                |
|  <b>TEMPERATURA IDEALE</b> | 6-8° C                    |
|  <b>CALICE</b>             | calice medio              |



*La Valle*

# FRANCIACORTA BRUT ROSÈ

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  rosa buccia di cipolla con perlage finissimo e persistente;
-  al naso esprime fini note di fiori (rosa selvatica) e piccoli frutti a bacca rossa (lampone);
-  al palato ha una raffinata freschezza e le delicate note fruttate ne confermano la grande eleganza sapore; asciutto, secco, elegante.



freschezza  
83%

sapidità  
80%

corpo  
80%

morbidezza  
80%

## VINIFICAZIONE

-  Uve vendemmiate a mano con selezione dei grappoli.
-  Pressatura molto lenta e soffice dei grappoli interi. Deve il suo colore delicato e costante alla maturazione delle bucce a cappello sommerso. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata con lieviti indigeni. Affinamento di 30 mesi sui lieviti e 6 in bottiglia.

# CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Un vino elegantissimo e ricco di sapore, capace di abbinarsi anche a piatti dotati di media grassezza. Ideale con il pesce, crostacei, frutti di mare ma anche con salumi delicati.

- **ELEGANTE**
- **FINE**
- **PESCE, CROSTACEI, SALUMI**

## CAPELANTE ALLA GRIGLIA

### ◆ **ABBINAMENTO SUGGERITO**

La capesante ha una tendenza dolce spiccata, che unita alla tendenza amarognola data dalla cottura alla griglia si bilancia e si adatta perfettamente all'abbinamento con questo Franciacorta.



## PESCE PERSICO PANATO

### 📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

L'acidità e il perlage di questo rosé contrastano le sensazioni gustative tendenzialmente dolci e grasse del pesce panato. Consigliamo l'accostamento con filetti di pesce di lago, per esempio il persico.



# LA CANTINA

L'azienda La Valle si trova a Rodengo Saiano, nel cuore della Franciacorta, in una bellissima zona collinare, particolarmente vocata per la viticoltura, vicino a una celebre abbazia Olivetana dell'XI secolo, a pochi km dal lago d'Iseo e da Brescia, in Lombardia.

Deve il suo nome al principale terreno dell'azienda, denominato La Valle, acquistato dagli antenati degli attuali

proprietari nel lontano 1890 (come testimonia un antico atto notarile) e da sempre coltivato a vite. I vigneti storici dell'azienda, tra cui "La Valle", "Roccolo", "Bredina", "Tesa", godono di un'esposizione e di un microclima straordinari e unici e donano uve speciali dai nobili vitigni: chardonnay, pinot bianco e pinot nero; ricchi di aromi, profumi e sapori.



La collaborazione dei figli, l'amore per la terra, per le sue uve, e la consulenza di prestigiosi enologi, tra cui Jeanne Pierre Valade, hanno reso La Valle un marchio, conosciuto e consolidato, di Franciacorta di qualità e di nicchia.

Il segreto è il connubio tra un approccio rispettoso e attento alle dinamiche naturali in vigna e le più attrezzate tecnologie in cantina. Sei, gli ettari vitati, per una piccola e curatissima produzione.



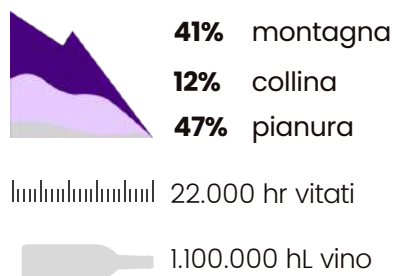
La gestione è della famiglia Pezzola, che nel 1993 fa uscire le prime 3.000 bottiglie di millesimato, alcune delle quali ancora gelosamente custodite in cantina.



## LA REGIONE: LOMBARDIA



### PRODUZIONE



### VITIGNI PRINCIPALI

- Chardonnay
- Riesling italico
- Trebbiano di Lugana
- Croatina
- Pinot nero
- Barbera

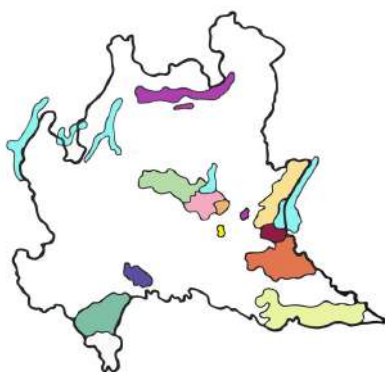
### VINI DI QUALITÀ ECCELSA FRA VITICOLTURA EROICA MONTANA E TERROIR UNICI

Le prime testimonianze di coltivazione della vite in Lombardia risalgono agli insediamenti preistorici sui laghi di Garda e d'Iseo, ma è solo dell'epoca contemporanea - post fillosserica - che si è puntato sulla ricerca della qualità, anche grazie all'introduzione delle barbatelle di vite americana. Grazie alla **diversità dei terroir**, la viticoltura qui ha originato un panorama ampelografico di spicco, con una moltitudine di vitigni autoctoni e vini che sono un fiore all'occhiello non solo per la penisola ma anche all'estero (primo su tutti il Franciacorta DOCG, apprezzato in tutto il mondo).



Veduta sulla storica città alta di Bergamo (nominata insieme a Brescia capitale della cultura 2023)

## LA REGIONE: LOMBARDIA



### SOTTOZONE

- Valtellina
- Valcalepio
- Franciacorta
- Cellatica
- Capriano del colle
- Riviera del Garda bresciano
- San Martino della battaglia - Lugana
- Colli morenici del Garda - mantovani
- Lambrusco mantovano
- San Colombaro al Lambro
- Oltrepò pavese

### DENOMINAZIONI

- 5** DOCG
- 22** DOC
- 15** IGT

La Lombardia è molto estesa, pertanto presenta aree con caratteristiche diverse sia dal punto di vista climatico che del suolo.

Si passa da **zone decisamente montuose**, a zone **pianeggianti** o **parzialmente collinari**.

Le principali zone di produzione si concentrano nella parte meridionale pedemontana, con la zona del **Garda** (dal microclima unico grazie all'influenza lacustre), **l'Oltrepò pavese** verso ovest, il **bresciano** e il **bergamasco** nella parte centrale della regione e la **Valtellina** al confine con l'Austria.





Vigne in Franciacorta

## LA REGIONE: LOMBARDIA

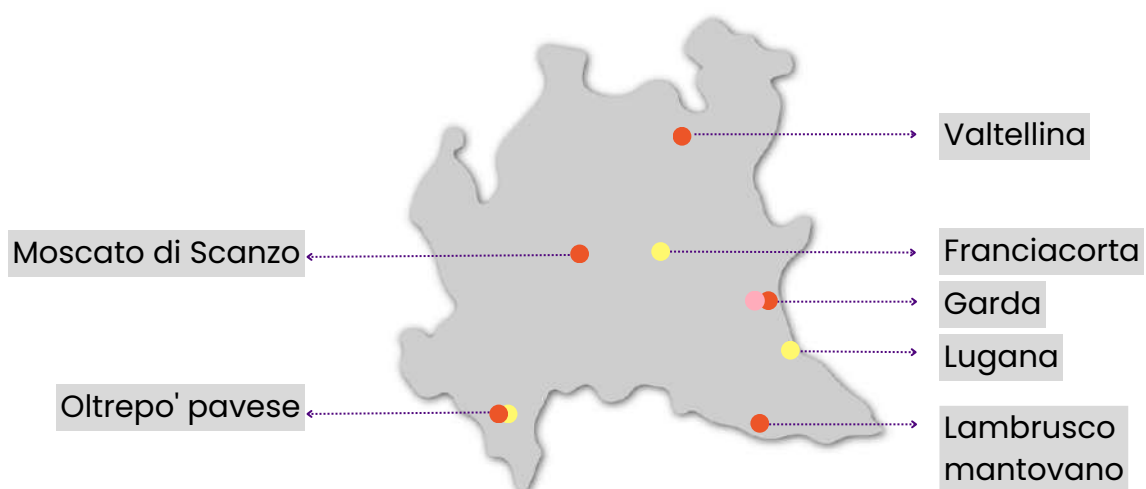
Nella regione si producono vini di ogni tipologia e le **DOCG sono cinque**: Franciacorta nel bresciano, Oltrepò Pavese Metodo Classico in provincia di Pavia, Moscato di Scanzo nel bergamasco (la denominazione più piccola d'Italia) e Sforzato di Valtellina e Valtellina Superiore in provincia di Sondrio.

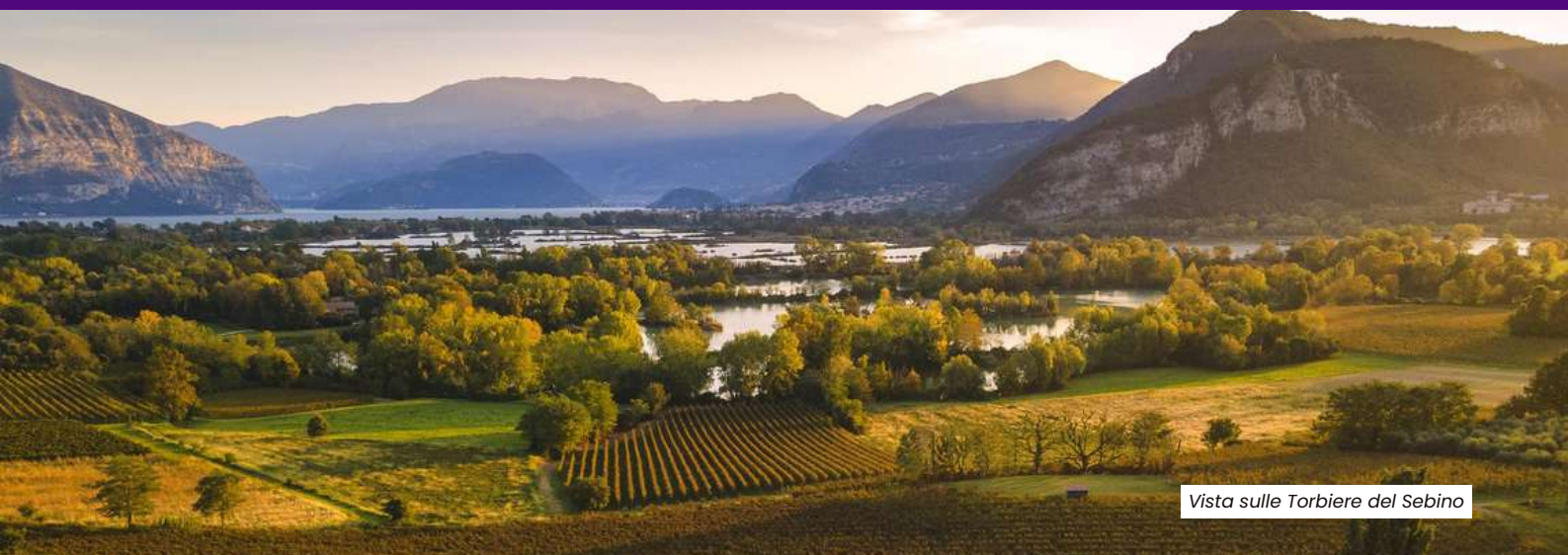
### PRINCIPALI VINI REGIONALI

● rosso

● bianco

● rosato





Vista sulle Torbiere del Sebino

## FRANCIACORTA

La Franciacorta è uno dei territorio enologici più importanti in Italia. Si affaccia sull lago d'Iseo e si estende fino a Brescia. Il paesaggio collinare è tappezzato da vigneti e modellato da piccoli borghi in pietra, torri merlate, castelli, prestigiose cantine, antichi palazzi e silenziosi monasteri. L'espansione e il ritiro del ghiacciaio dell'Adamello ha trasportato detriti e arricchito il terreno in modo molto diversificato e favorevole alla viticoltura.

Anche il clima concorre a caratterizzare le diverse zone della Franciacorta con l'influenza delle brezze montane da nord e gli influssi caldi della pianura a sud con forte escursione termica giornaliera.

**Il Franciacorta è il vino principe della zona: uno spumante elegantissimo e strutturato, realizzato con il Metodo Classico che prevede la seconda fermentazione in bottiglia, per la quale sono richiesti diversi anni di permanenza sui lieviti (18 mesi per il Brut, 24 mesi per Satèn e Rosè, 30 mesi per i millesimati e 60 per le Riserve).**

**A seconda del residuo zuccherino si parla di Pas Dosè, Extra Brut, Brut, Extra Dry, Dry, Demi Sec.**

**Il Satèn, infine, è un Brut con una pressione inferiore alle 5 atmosfere.**





ti piace *Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone  
per scoprire come guadagnare fino a 100€

**PORTA UN AMICO**