



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
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini 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.



TIPOLOGIA

Spumante



DENOMINAZIONE

Franciacorta
DOCG



UVAGGIO

Chardonnay,
Pinot nero



EVOLUZIONE

3 anni



GRADO ALCOLEMICO

12,5% vol.



TEMPERATURA IDEALE

6-8° C



CALICE

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.

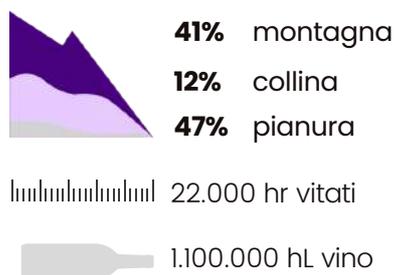


Lago di Garda

LA REGIONE: LOMBARDIA



PRODUZIONE



VITIGNI PRINCIPALI

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

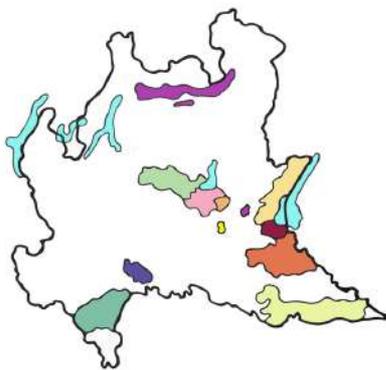
VINI DI QUALITÀ ECCELSA FRA VITICOLTURA EROICA MONTANA E TERROIR UNICI

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 altà 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
- Oltrepo' 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.

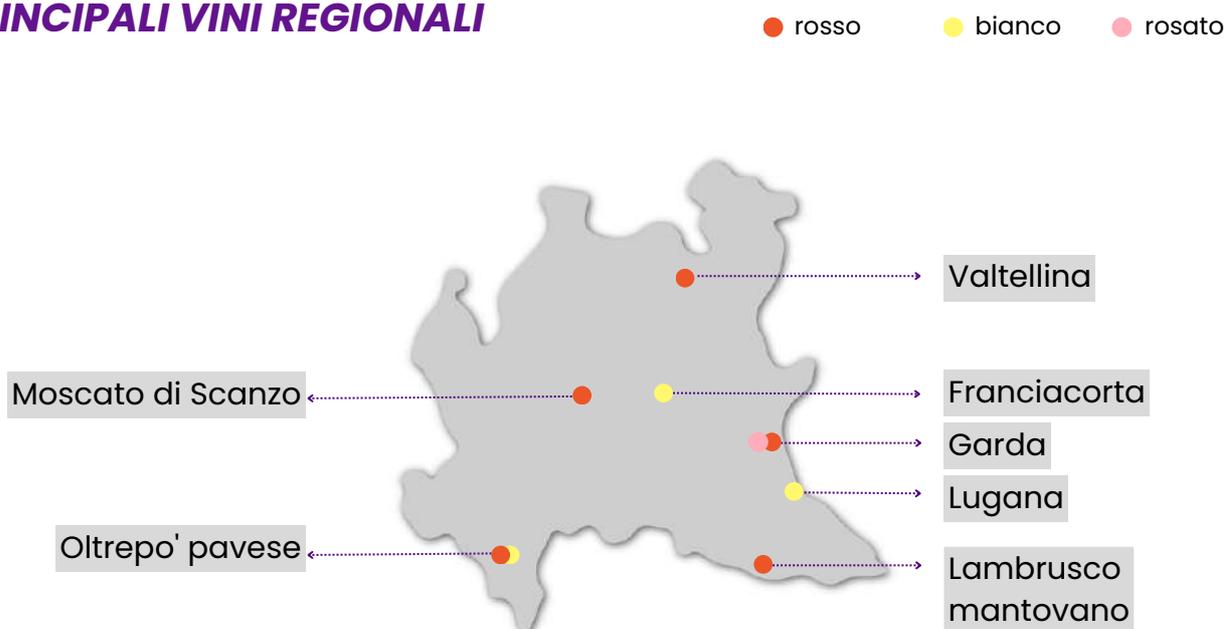


Vigne in Franciacorta

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





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