FRECCIANERA
Franciacorta

Freccianera Fratelli Berlucchi
Via Broletto 2, Borgonato di Corte Franca,
Brescia, 25040 - info@freccianera.it
freccianera.it

FRECCIANERA
CASA DELLE COLONNE BRUT
RISERVA 2015

La Casa delle Colonne, che dà il nome alle Riserve della Cantina Freccianera, è la casa di famiglia dove sono cresciuti i fratelli Berlucchi. È un Franciacorta a tutto pasto, dorato, con bollicine fini, persistenti e numerose, un naso complesso di frutta esotica, pani tostati e note agrumate e balsamiche, mentre al palato è persistente, ricco, elegante e sapido, fresco e fruttato. È fatto con i migliori grappoli di uve Chardonnay e Pinot Nero degli storici vigneti di proprietà della famiglia vicino a Borgonato, in Franciacorta. Tutto il processo di affinamento sui lieviti lungo 90 mesi, è fatto e seguito a mano nella Cantina storica. Ha la personalità per partecipare a qualsiasi test cieco delle top bollicine nazionali e internazionali.

FRECCIANERA CASA DELLE COLONNE BRUT 2015 Franciacorta Riserva DOCG

Uve	Chardonnay, Pinot Nero, da vigneti di proprietà della Famiglia situati sulle colline di Borgonato e Torbiato.
Esposizione e altitudine vigneti	Sud / Sud-Est; 250 m.s.l.m., nel cuore dell'anfiteatro morenico.
Superficie	Da uve mature, una selezione dei migliori grappoli dei cru Mantighì e Tre Camini.
Resa per ettaro	80 q.li
Tipologia e conformazione suolo	Origine morenica, III^{a} era glaciale, suolo calcareo sabbioso. Inerbimento controllato superficiale.
Microclima	Sub-alpino/Mediterraneo; vicinanza del Lago d'Iseo. Giovamento della termoregolazione invernale del lago e delle brezze estive provenienti dall'Alta Valle Camonica.
Vendemmia	Raccolta manuale in cassette.
Vinificazione	Pigiatura soffice dell'uva intera con presse pneumatiche. Vinificazione parcellare. Prima fermentazione in serbatoi in acciaio inox; terminata la prima fase tumultuosa della fermentazione, una parte della massa conclude la fermentazione in tonneaux da 500 litri di rovere francese. Lunga permanenza sulle fecce fini con frequenti rimontaggi (in vasca) e batonnage (in tonneau). Assemblaggio e tiraggio nella primavera successiva alla vendemmia.
Affinamento	90 mesi sui lieviti, almeno un anno in bottiglia in cantina.
Degorgément	Liqueur d'expedition composta da una parte di Vino di riserva Chardonnay affinato 24 mesi in tonneaux da 500 litri di rovere francese.
Note di degustazione	Colore: giallo dorato intenso con riflessi brillanti. Profumo: ricco, avvolgente ed intenso, di rara finezza. Spezie dolci e agrumi canditi. Gusto: rotondo, persistente, minerale; tutto ciò che cerchiamo in una Riserva.
Tenore alcolico	13,0 %Vol.
Dosaggio zuccherino	4,0 g/L
Abbinamento cibo-vino	Ottimo a tutto pasto, ideale con arrosti. Abbinamento perfetto: risotto alla Milanese.

Casa delle Colonne, which gives its name to the Freccianera Winery Reserves, is the family home where the Berlucchi siblings were raised. *Casa delle Colonne Brut* is Franciacorta good for the entire meal. It is golden, with fine, persistent and numerous bubbles, a complex bouquet of exotic fruit, toasted bread, citrus and balsamic notes, while on the palate it is persistent, rich, elegant and sapid, fresh and fruity. It is made with the best clusters of Chardonnay and Pinot Noir grapes from the historic vineyards owned by the family near Borgonato, in Franciacorta. The entire 90-month aging process on the yeasts is hand-crafted in the historic cellar. It has the personality to participate in any blind test of the top national and international high-end bubbles competitions.

FRECCIANERA CASA DELLE COLONNE BRUT 2015 Franciacorta Reserve DOCG

Grapes	Chardonnay, Pinot Noir, from family-owned vineyards located on the hills of Borgonato and Torbiato.
Vineyard exposure and altitude	South / South-East; 250 m above sea level, in the heart of the morainic amphitheatre.
Surface	From ripe grapes, a selection of the best clusters from the Mantighì and Tre Camini cru.
Yield per hectare	80 quintals
Soil type and conformation	Morainic origin, III Ice Age, sandy and calcareous soil. Controlled surface grassing.
Microclimate	Sub-Alpine/Mediterranean and proximity to Lake Iseo. The vineyards benefit from the winter thermoregulation of the lake and the summer breezes coming from the Upper Camonica Valley.
Harvest	Manual collection in small crates. Soft pressing of whole cluster with pneumatic presses.
Winemaking	Parcellar winemaking. First fermentation in stainless steel tanks; once the first tumultuous phase of fermentation is over, a part of the mass concludes the fermentation in 500-litre French oak tonneaux. Long stay on the fine lees with frequent pumping over (in tank) and *battonage* (in tonneau). Assembly and draft in the spring following the harvest.
Aging	90 months on yeasts and at least one year in the bottle in the cellar.
Degorgément	*Liqueur d'expedition* composed of a part of Chardonnay reserve wine aged for 24 months in 500-litre French oak tonneaux.
Tasting notes	Colour: intense golden yellow with brilliant hues. Aroma: rich and intense, of rare finesse with notes of sweet spices and candied citrus fruits, ripe mango and pineapple. Taste: round, persistent, mineral: everything we look for in a Reserve.
Alcohol content	13,0 %Vol.
Sugar dosage	4,0 g/L
Pairing food-wine	Excellent throughout the meal, ideal with roasts. Perfect pairing: Milanese risotto.