

Le Quattro Terre, Corte Franca (Lombardie)

Franciacorta Brut DOCG

Viticulteur	Le Quattro Terre
Région	Lombardie
Degré	12.5% vol.
Cépages	65% Chardonnay, 35% Pinot Nero

Vinification

Le délicat pressage des précieux raisins de Chardonnay et Pinot Noir est suivi de la fermentation alcoolique en cuve inox. Ce vin de base est ensuite mis en bouteille pour une seconde fermentation sur lies durant 18 mois. Après élimination des dépôts (dégorgement), le dosage requis est ajouté au vin.

Notre note de dégustation

Le Franciacorta Brut arbore une délicate et brillante robe jaune paille. Au nez, il exhale des arômes fruités et frais soulignés de notes florales. Ample au palais, c'est un vin perlant d'une agréable fraîcheur. Sa finale gouleyante laisse sur une impression tout en harmonie.

Le Quattro Terre

Nous n'hésiterions pas à qualifier d'aubaine notre rencontre avec les frères Giorgio et Matteo Vezzoli, propriétaires du jeune mais grandiose domaine viticole Le Quattro Terre. L'azienda de Corte Franca, située au coeur de la région Franciacorta, mesure 6,5 hectares et est entourée d'épaisses forêts, de vignobles et d'oliveraies. Ici, la production est raisonnable et gérable (env. 45 000 bouteilles par an) et le travail du sol respectueux, la réduction conséquente du rendement ainsi que le pressurage doux constituent un terreau fertile pour des vins mousseux complexes et subtils de Franciacorta.



Convient avec



Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch