



Le Quattro Terre, Corte Franca (Lombardie)

Franciacorta Extra Brut DOCG

Viticulteur Le Quattro Terre
Région Lombardie
Degré 12.5% vol.
Cépages 100% Chardonnay

Vinification

Le délicat pressage des précieux raisins de Chardonnay 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 30 mois.

Notre note de dégustation

Le Franciacorta Extra Brut arbore une magnifique robe jaune paille. Au nez, il développe des arômes frais de pêche blanche et un léger parfum de poire, soutenus de douces notes briochées et d'amandes. Sec au palais, c'est un vin délicatement perlant possédant une élégante longueur en bouche.

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

