

Guido Berlucchi 61 Franciacorta Saten Гуйдо Берлúччи 61 Франчако́рта Сатéн, игристое белое сухое

Страна: Италия

Регион: Ломбардия, Франчакарта

Производитель: Guido Berlucchi

Крепость: 12,5 % об.

Выдержка: на осадке не менее 24 месяцев и еще 2 месяца — после дегоржажа

Особенность: виноград собирается с лучших виноградников в 19 муниципалитетах Франчакарты. После первичного брожения вино созревает 8 месяцев в дубовых бочках.

Сорт винограда: Шардоне

Цвет: соломенно-желтый

Аромат: интенсивный, чистый, изысканный, с нотами хлебной корочки, за которыми следуют оттенки грейпфрута, акации, ананаса, сливочного масла, груши, нюансы дрожжей, сливы, пралине, боярышника и ванили

Вкус: освежающий, сбалансированный, интенсивный со стойким послевкусием, наполненным нюансами банана, булочки Бриошь, желтого яблока и грейпфрута

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: подавать как аперитив или дополнять им блюда из морепродуктов, жареную рыбу, белое мясо и салаты.



Guido Berlucchi 61 Franciacorta Rose Гуйдо Берлúччи 61 Франчако́рта Розé, игристое розовое сухое

Страна: Италия

Регион: Ломбардия, Франчакарта

Производитель: Guido Berlucchi

Крепость: 12,5 % об.

Выдержка: на осадке не менее 24 месяцев и еще 2 месяца — после дегоржажа

Особенность: виноград собирается с лучших виноградников в 19 муниципалитетах Франчакарты. Перед ферментацией, которая осуществляется в стальных чанах, виноград сорта Пино Нуар проходит мацерацию в течение нескольких часов в контакте с кожицей.

Сорт винограда: Пино Нуар, Шардоне

Цвет: нежно-розовый

Аромат: легкий и тонкий, раскрывается оттенками спелой малины, розового грейпфрута, лепестков роз, хлебной корочки и минералов

Вкус: нежный, гармоничный, отлично сбалансированный, гладкий, с нотами красных ягод (малины, кислой вишни, брусники), цитрусовых и маринованного имбиря, яркой кислотностью в долгом послевкусии

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: подается к мясной нарезке, пряным блюдам из мяса и грибов, богатым овощным блюдам, основным блюдам из мяса.



История шипучих вин дома Берлуччи может послужить сюжетом для увлекательно романа. В 1955 году состоятельный Гуйдо Берлуччи, потомок аристократического рода, наследственно занимавшийся изготовлением тихих вин, пригласил в гости молодого специалиста по вторичной ферментации шампанских вин Франко Зилиани, приехавшего из Франции, на предмет консультации по методам улучшения качества его белого вина «Пино дель Кастелло». Роскошный средневековый особняк «Палаццо Лана Берлуччи» примыкал к старинным, подземным погребам глубиной 10 метров, которые очаровали и поразили Зилиани. Это были поистине грандиозные хранилища, созданные в конце семнадцатого века предками Гуйдо Берлуччи, где созревали тихие вина. Семейная легенда гласит, что, усевшись в сверкающей дворцовым богатством гостиной, глядя на огонь в камине цвета слоновой кости из шикарного мрамора Боттичино, Зилиани в задумчивости задал вопрос, который изменил судьбу семей и жителей местности: «А что, если мы сделаем шампанское лучше, чем французы?» Посоветовавшись со своим другом и консультантом Джорджо

Ланчани, который в дальнейшем примкнул к смелой затее, Гуидо принял положительное решение и, после нескольких лет проб и ошибок, в 1961 году, наконец, родилась прекрасная Franciacorta. Собственный виноградник дома Берлуччи в 1990-х годов был полностью пересажен, с целью омоложения лозы и перехода исключительно на сорта Шардоне, Пино Нуар и Пино Блан в соотношении 80%, которые пришлось на первый сорт и 20% на два остальных. Сегодня участки великолепной винодельни простираются на 250 квадратных километров, и виноградники занимают на них 2,9 тысяч гектаров.