Clarabella - Franciacorta

Des bulles Italienne d'une précision folle !

Par BarriQ

Détails de l'offre



SATÈN BRUT

Un pur Chardonnay qui porte parfaitement l'appellation Satèn ! Au nez, des notes crayeuses et florales s'entremêlent avec une délicate touche crémeuse sur une trame pleine de tension. En bouche, on est immédiatement séduit par son attaque tranchante et fraîche, rapidement équilibrée par une rondeur ciselée et beaucoup de gourmandise. L'effervescence, d'une grande finesse, caresse le palais jusqu'à une finale étirée et minérale.

Couleur

Blanc

Pays

Italie

Région

Lombardie

Appellation

Franciacorta DOCG

Cépages

Chardonnay 100%

Crus

Situés à Iseo entre le Lac Iseo et Franciacorta entre 150 et 250 mètres d'altitude

Culture

Biologique certifiée

Vinification

Pressurage doux sans ajout de sulfites, débourbage statique à froid pendant 36 heures. Fermentation à 90% en cuves inox et 10% en barriques.

Élevage

24 à 30 mois sur lattes, puis 4 mois de repos en bouteille après le dégorgement.

Dosage

4.5 g/l (Brut)

Maturité

Dès aujourd'hui jusqu'à 2031

Accord mets & vins

Fritto misto de la mer – Risotto aux pointes d'asperges – Antipasti de légumes grillés

Service

8 - 10°C

Contenance

75 cl

Conditionnement

Carton

Bouchage

Diam

Degré alcoolique

12,5 % vol.

Clarabella - Franciacorta

Des bulles Italienne d'une précision folle !

Par BarriQ

Détails de l'offre



ÈSSENZA PAS DOSÈ (NON DOSATO)

La quintessence du terroir sans aucun fard. Le bouquet s'ouvre sur des arômes floraux délicats, portés par une trame minérale intense et de jolis éclats de fruits blancs. La bouche est vive, tranchante, rythmée par la chair croquante des fruits du verger et des notes subtiles d'agrumes. Une tension magnifique étire le vin sur une finale sapide, épurée et diablement digeste.

Couleur

Blanc

Pays

Italie

Région

Lombardie

Appellation

Franciacorta DOCG

Cépages

Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%

Crus

Situés à Iseo entre le Lac Iseo et Franciacorta entre 150 et 250 mètres d'altitude

Culture

Biologique certifiée

Vinification

Pressurage doux sans sulfites ajoutés, débourbage statique à froid pendant 36 heures. Fermentation à 80% en cuves inox et 20% en barriques.

Élevage

20 à 30 mois sur lattes.

Dosage

0 g/l (Dosage Zéro)

Maturité

Dès aujourd'hui jusqu'à 2031

Accord mets & vins

Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes – Sashimis de poisson blanc – Volailles rôties

Service

8 - 10°C

Contenance

75 cl

Conditionnement

Carton

Bouchage

Diam

Degré alcoolique

12,5 % vol.

Clarabella - Franciacorta

Des bulles Italienne d'une précision folle !

Par BarriQ

Détails de l'offre



180 MILLESIMATO DOSAGGIO ZERO 2020

Une très grande bulle de gastronomie, qui rend un vibrant hommage à la Loi 180 (qui a révolutionné la psychiatrie en Italie) ! Le nez impressionne par sa superbe complexité, mêlant fruits mûrs, épices douces et de nobles notes grillées et beurrées. En bouche, l'envergure est monstrueuse : la matière est riche, structurée, marquée par un délicieux toasté apporté par le bois, tout en conservant une trame minérale d'une précision redoutable. Un vin magistral.

Couleur

Blanc

Pays

Italie

Région

Lombardie

Appellation

Franciacorta DOCG

Cépages

Chardonnay 50%, Pinot Nero 50%

Crus

Situés à Iseo entre le Lac Iseo et Franciacorta entre 150 et 250 mètres d'altitude

Culture

Biologique certifiée

Vinification

Pressurage doux sans sulfites ajoutés, débourbage statique à froid pendant 36 heures. Seul le Chardonnay est fermenté en barriques.

Élevage

Au minimum 60 mois sur lattes.

Dosage

0 g/l (Dosage Zéro)

Maturité

Dès aujourd'hui jusqu'à 2035

Accord mets & vins

Risotto à la truffe blanche – Côte de veau aux morilles – Vieux Parmesan affiné

Service

10 - 12°C

Contenance

75 cl

Conditionnement

Carton

Bouchage

Diam

Degré alcoolique

13 % vol.