

4 > **LOMBARDIA - GUIDO BERLUCCHI**

# Franciacorta d'epoca e pregiati Bolgheri Doc

Nel 1961 l'enologo Franco Ziliani convinse gli amici Guido Berlucci e Giorgio Lanciani a creare il Metodo Classico in Franciacorta. Nelle cantine Berlucci di Borgonato nacque il Pinot di Franciacorta, il primo "vino spumeggiante" del territorio. Oggi viene alla luce **'61 Brut**, che celebra quel vino e i suoi creatori. È un Franciacorta prodotto con uve di Chardonnay e Pinot nero al 15%. La prima fermentazione alcolica avviene grazie a ceppi di lieviti selezionati in serbatoi inox con controllo delle temperature: una piccola parte dello Chardonnay e tutto il Pinot nero affinano in barrique di rovere prima dell'assemblaggio definitivo. Il *tirage* è effettuato nella primavera successiva all'anno della vendemmia, l'affinamento dura minimo 18 mesi. Un trionfo di freschezza e piacevolezza gustativa presentato a Vinitaly in un packaging che riporta immediatamente agli anni Sessanta con le geometrie dei cerchi e i decori optical. Altro prodotto selezionato è la **Cuvée Imperiale Vintage 2002**, massima interpretazione della sintesi di tre territori eletti: Franciacorta, Trentino (Lavis) e Oltrepò Pavese (Casteggio) dove si trovano i vigneti di proprietà dell'azienda. Affina a lungo, per almeno 5 anni, a contatto dei lieviti prima della sboccatura. Con il terzo vino cambiamo completamente territorio e andiamo nella tenuta toscana acquisita nel 2003 dalla Berlucci, Caccia al Piano 1868. Qui nasce il Bolgheri Doc **Ruit Hora**, un rosso d'alto rango da uve Merlot in prevalenza, Cabernet Sauvignon e Syrah, che matura più di un anno in barrique e affina altri 6 mesi in bottiglia.

## Carta d'identità

**Anno di fondazione:** 1961  
**Ettari vitati:** 530  
**Principali vitigni:** Chardonnay, Pinot nero  
**Bottiglie/anno:** 4.600.000  
**Proprietà:** Società per azioni, presidente Franco Ziliani  
**Indirizzo:** Piazza Duranti, 4 Borgonato (Brescia)  
 ☎ 030.98.43.81  
 ✉ info@berlucci.it  
 www.berlucci.it

### '61 BRUT

**Uve:** Chardonnay 85%, Pinot nero 15%. Metodo Classico, 18 mesi sui lieviti. **Gradi:** 12,5% vol. **Bottiglie:** 300.000

### VINTAGE 2002

**Uve:** Chardonnay 55%, Pinot nero 45%. Metodo Classico, 60 mesi sui lieviti. **Gradi:** 12,5% vol. **Bottiglie:** 25.000

### RUIT HORA

**Uve:** Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 32%, Syrah 8%. Maturazione per 15 mesi in barrique **Gradi:** 13,5% vol. **Bottiglie:** 52.000

'61 Brut  
Franciacorta Docg  
(novità Vinitaly)



Cuvée Imperiale  
Vintage 2002



Caccia al Piano 1868  
Ruit Hora  
Bolgheri Doc 2007



Vuoi degustare questi vini? [www.ennevolteciviltadelbere.it](http://www.ennevolteciviltadelbere.it)