



FRECCIANERA BRUT25

Blanc de Blancs

Brut, perché è secco e fragrante; 25 sono i mesi trascorsi dalla sua vendemmia alla fermentazione e maturazione sui lieviti, fino al bicchiere; Blanc de Blancs, perché frutto di una meticolosa selezione dei grappoli di sola uva Chardonnay proveniente dagli storici vigneti di proprietà. Il risultato è un Franciacorta sorprendentemente armonico e piacevole con la fragranza d'ingresso che lascia spazio ad una nota morbida e fruttata e poi alla salinità moderata che crea un'armonia scorrevole al gusto. Ideale per l'aperitivo di qualità, si è ormai affermato tra i più amati Franciacorta al mondo.

AWARDS

Gold Medal Merano Winehunter 2023

Gold Medal, Best in Class e Best Franciacorta CSWWC 2023

Gold Medal, Best in Class e Best Franciacorta CSWWC 2022

Gold Medal, Best in Class CSWWC 2021



FRECCIANERA BRUT

Millesimato 2019

Freccianera Brut è un millesimato sontuoso, importante, ma anche fresco ed elegante. E' prodotto da una selezione di grappoli di uve Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco nei vigneti di proprietà, e resta sui lieviti almeno 40 mesi. Al palato presenta una mineralità spiccata che si integra con le note agrumate di bergamotto e chinotto e con le note tostate della lunga lievitazione in bottiglia. Il perlage crea stupore per persistenza e numerosità delle bollicine.

AWARDS

Miglior Franciacorta e ambasciatore del territorio per la selezione WOW! Civiltà del bere

95 pt. Gardini Note 2022



FRECCIANERA SATÈN

Millesimato 2019

Il perlage setoso conferisce una speciale morbidezza a questo Franciacorta di Freccianera, che sorprende all'olfatto con gli aromi speziati e la pesca, mentre il palato sprigiona vitalità, freschezza e al tempo stesso eleganza. Il colore è paglierino con ombre verdastre che permangono nonostante la fermentazione di almeno 40 mesi sui lieviti. L' uva -Chardonnay in purezza- è proveniente dai vigneti di proprietà ed è raccolta rigorosamente a mano.

AWARDS

94 pt. Luca Gardini, Mille vini d'Italia Guida dell'Espresso 2023

Gold medal, Best Franciacorta CSWWC 2020



FRECCIANERA NATURE

Millesimato 2019

Nature, perché privo di dosaggio zuccherino, questo Freccianera è il più amato da chi beve con regolarità bollicine di Franciacorta. Frutto di una selezione di grappoli Chardonnay e Pinot Nero dei vigneti di proprietà, Nature è asciutto, verticale, complesso ed elegante. Una personalità austera ma ricca di fragranza, con note di spezie e canditi a stemperare l'acidità. Il perlage è fine, intenso e persistente. E' un'esperienza che lascia il segno e nel calice svela tutta la sua potenza.

AWARDS

Vinibuoni d'Italia 2024



FRECCIANERA ROSA

Millesimato 2020

E' un millesimato dalla struttura importante grazie anche alla fermentazione di un minimo di 40 mesi sui lieviti. Rosa perché nasce da una vinificazione complessa: ovviamente lo Chardonnay ma anche una parte del Pinot Nero vengono vinificati in bianco, mentre la restante parte del Pinot Nero, in rosato. E' fruttato e sapido, con una nota di lampone e una di sale di Cervia che si bilanciano in un'esperienza che richiede la ripetizione. Il colore è volutamente sospeso tra la ciliegia e il salmone. Sta diventando sempre di più la bottiglia da aprire prima di cena per finirla a tavola.

AWARDS

95 punti Luca Gardini, Mille vini d'Italia Guida dell'Espresso 2023

Gold Medal Decanter 2023

Gold medal Best Franciacorta CSWWC 2020



FRECCIANERA CASA DELLE COLONNE BRUT

Riserva 2014

La Casa delle Colonne, che dà il nome alle Riserve della Cantina Freccianera, è la casa di famiglia dove sono cresciuti i fratelli Berlucchi.

È un Franciacorta a tutto pasto, dorato, con bollicine fini, persistenti e numerose, un naso complesso di frutta esotica, pani tostati e note agrumate e balsamiche, mentre al palato è persistente, ricco, elegante e sapido, fresco e fruttato. E' fatto con i migliori grappoli di uve Chardonnay e Pinot Nero degli storici vigneti di proprietà della famiglia vicino a Borgonato, in Franciacorta. Tutto il processo di affinamento sui lieviti lungo 90 mesi, è fatto e seguito a mano nella Cantina storica. Ha la personalità per partecipare a qualsiasi test cieco delle top bollicine nazionali e internazionali.

AWARDS

5 Grappoli Bibenda 2024

95 pt. DoctorWine 2024



FRECCIANERA CASA DELLE COLONNE ZERO

Riserva 2014

La Casa delle Colonne, che dà il nome alle Riserve della Cantina Freccianera, è la casa di famiglia dove sono cresciuti i fratelli Berlucchi. La riserva *dosaggio zero* di Casa delle Colonne, deriva da una selezione parcelle dei vigneti storici della famiglia, su terreni calcarei e sabbiosi, dove crescono i grappoli di Chardonnay e Pinot Nero. Tutto il processo di affinamento sui lieviti lungo 90 mesi, è fatto e seguito a mano nella Cantina storica, prima che le Riserve vengano rilasciate al mercato.

È un Franciacorta con perlage finissimo, le bollicine sono persistenti e numerose. Il profumo è preciso e unisce agrumi e note tostate. Al palato è verticale e potente, sapido e fresco. Esperienza piacevolmente memorabile.

AWARDS

93 pt. DoctorWine 2024

5 Grappoli Bibenda 2023

CA' BRUSADE BIANCO

Curtefranca DOC

Dal profumo incantevole dello Chardonnay in purezza, ma con fondo leggermente salato, saldo, ma setoso, ricco ma sottile. Colore giallo molto tenue, brillante. bouquet delicato, elegante e continuo. Ricorda nel suo nome un antichissimo incendio di vecchio casolare. Storia e realtà, questa è la nostra Franciacorta.



MÀNDOLA ROSSO

Curtefranca DOC

Un mandorlo antico che nasce lungo i filari dei Cabernet Franc e Merlot: la severità del primo e la rotondità del secondo, con profumi di uve ancora fresche del sottobosco, hanno reso vivo il "Rosso di casa". Un Rosso dal colore rubino franco e brillante, di sapore asciutto con elegante sapidità.

