

CAMOSSI
FRANCIACORTA ERBUSCO • BS





La famiglia Camossi è da sempre presente in Franciacorta dedita alla coltivazione della terra, dei vigneti e alla produzione di vino. I Camossi, nati come viticoltori, convertono l'azienda alla produzione di vino nei primi anni novanta, realizzando il loro primo Franciacorta nel 1996.

Con la vendemmia 2002 avviene l'ingresso in azienda dei fratelli Dario e Claudio, rappresentanti della terza generazione, con la consulenza dell'enologo Nico Danesi e dell'agronomo Fabio Sorgiacomo. Dario e Claudio con la moglie Nicoletta, sempre aiutati dal papà Faustino con la supervisione del nonno ultranovantenne Pietro conducono ora l'azienda.

I vigneti in conduzione si estendono per 30 ettari e sono dislocati in 5 comuni franciacortini: Erbusco, cuore della **Franciacorta** dove ha sede l'azienda, Paratico all'estremo ovest della Franciacorta affacciato sul Lago D'Iseo, Provaglio D'Iseo a nord est della Franciacorta nella zona prealpina, Passirano e Cologne ai piedi del Monte Orfano.



Le evidenti diversità dei suoli tra una zona e l'altra conferiscono alle uve caratteristiche molto differenti, peculiarità ideale per creare, prima del tiraggio, cuvée che esprimano le migliori qualità delle uve dei diversi vigneti. **Oggi l'azienda produce circa 70.000 bottiglie divise in diverse tipologie di Franciacorta.**

METODO CLASSICO GENERICO

1 • Raccolta anticipata a mano



2 • Pressatura leggera e prima fermentazione



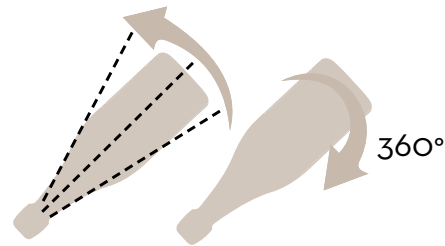
3 • Tiraggio in bottiglia



4 • Seconda fermentazione e affinamento



5 • Remuage e sboccatura



6 • Dosaggio



IL NOSTRO METODO: SENZA AGGIUNTA DI ZUCCHERI ESOGENI

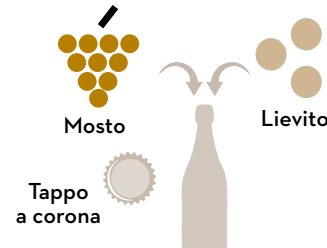
1 • Raccolta a mano a maturazione fenologica



2 • Pressatura leggera e prima fermentazione



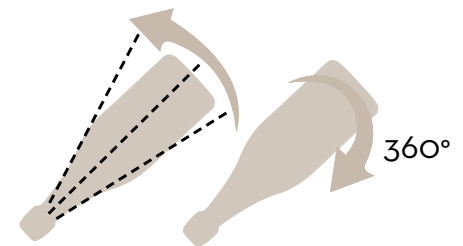
3 • Tiraggio in bottiglia



4 • Seconda fermentazione e affinamento



5 • Remuage e sboccatura



6 • Dosaggio







SANS ANNÉE

VINO

Nome/Tipologia: Camossi Franciacorta Dosaggio Zero

Millesimo: S.A.

Produzione: 8000 bottiglie (0,75 Lt) e 200 magnum (1,50 Lt)

Uvaggio: 70% Pinot Nero - 30% Chardonnay

Vinificazione: acciaio

Tiraggio: Aprile-Maggio

Affinamento sui lieviti: 24 mesi

Affinamento dopo la sboccatura: 3 mesi

Residuo zuccherino: 0 grammi/litro

VIGNETI

Località: Cologne

Età: 20 anni

Forma di allevamento: guyot

Terreno: Medio impasto franco argilloso di origine morenica



CAMOSSI

FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO

VINO

Nome/Tipologia: Camossi Franciacorta Extrabrut

Millesimo: S.A.

Produzione: 30.000 bottiglie (0,75 Lt) e 1000 magnum (1,50 Lt)

Uvaggio: 80% Chardonnay - 20% Pinot Nero

Vinificazione: acciaio

Tiraggio: Aprile-Maggio

Affinamento sui lieviti: 24 mesi

Affinamento dopo la sboccatura: 3 mesi

Residuo zuccherino: 2 grammi/litro

VIGNETI

Località: Erbusco, Provaglio D'Iseo, Passirano, Paratico, Cologne.

Età: 20/25 anni

Forma di allevamento: guyot

Terreno: Medio impasto franco sabbioso di origine morenica.



CAMOSSI

FRANCIACORTA

EXTRA BRUT SA

VINO

Nome/Tipologia: Camossi Franciacorta Satèn Brut

Millesimo: S.A.

Produzione: 15000 bottiglie (0,75 Lt) e 500 magnum (1,50 Lt)

Uvaggio: 100% Chardonnay

Vinificazione: acciaio

Tiraggio: Aprile-Maggio

Affinamento sui lieviti: 30 mesi

Affinamento dopo la sboccatura: 6 mesi

Residuo zuccherino: 4 grammi/litro

VIGNETI

Località: Erbusco, Provaglio D'Iseo

Età: 20/25 anni

Forma di allevamento: guyot

Terreno: Medio impasto franco sabbioso di origine morenica



CAMOSSI

FRANCIACORTA

SATÈN

VINO

Nome/Tipologia: Camossi Franciacorta Rosé Extra Brut

Millesimo: S.A.

Produzione: 8000 bottiglie (0,75 Lt) e 300 magnum (1,50 Lt)

Uvaggio: 100% Pinot Nero

Vinificazione: acciaio

Tiraggio: Aprile-Maggio

Affinamento sui lieviti: 30 mesi

Affinamento dopo la sboccatura: 6 mesi

Residuo zuccherino: 2 grammi/litro

VIGNETI

Località: Erbusco, Provaglio D'Iseo, Cologne

Età: 20/25 anni

Forma di allevamento: guyot

Terreno: Medio impasto franco sabbioso di origine morenica



CAMOSSI

FRANCIACORTA

EXTRA BRUT ROSÉ



RISERVE

VINO

Nome/Tipologia: Blanc de Blancs, Camossi Franciacorta Extra Brut

Millesimo: 2011

Produzione: 2000 bottiglie (0,75 Lt) e 100 magnum (1,50 Lt)

Uvaggio: 100% Chardonnay

Vinificazione: acciaio

Tiraggio: Aprile 2011

Affinamento sui lieviti: 82 mesi

Sboccatura: 25 Febbraio 2019

Residuo zuccherino: 2 grammi/litro

VIGNETO BARBOSANA

Località: Erbusco

Età: impianto del vigneto 1993

Forma di allevamento: guyot

Terreno: medio impasto franco sabbioso di origine morenica



CAMOSSI

FRANCIACORTA

RISERVA • 2011

BLANC DE BLANCS

VINO

Nome/Tipologia: Pietro Camossi, Franciacorta Riserva Extra Brut

Millesimo: 2010

Produzione: 1800 bottiglie (0,75 Lt) e 100 magnum (1,50 Lt)

Uvaggio: 100% Pinot Nero

Vinificazione: acciaio

Tiraggio: Aprile 2011

Affinamento sui lieviti: 106 mesi

Sboccatura: 4 Febbraio 2020

Residuo zuccherino: 2 grammi/litro

VIGNETI

Località: Paratico

Età: impianto del vigneto 1994

Forma di allevamento: guyot

Terreno: medio impasto franco sabbioso di origine morenica



CAMOSSI

FRANCIACORTA
RISERVA • 2010
PIETRO CAMOSSI

VINO

Nome/Tipologia: CR142, Camossi Franciacorta Riserva Dosaggio Zero

Millesimo: 2007

Produzione: 1.500 bottiglie (0,75 Lt)

Uvaggio: 85% Chardonnay - 15% Pinot Nero

Tiraggio: Aprile 2008

Affinamento: 142 mesi

Sboccatura: 3 Febbraio 2020

VIGNETI

Località: Erbusco, Paratico

Età: impianto del vigneto 1993-1994

Forma di allevamento: sylvoz e guyot

Terreno: merenico sottile



CAMOSSÌ

FRANCIACORTA

RISERVA CR142