



Le Quattro Terre, Corte Franca (Lombardie)

Franciacorta Dosaggio Zero DOCG

Millésime	2021
Viticulteur	Le Quattro Terre
Région	Lombardie
Degré	12.5% vol.
Cépages	76% Chardonnay, 24% Pinot Nero

Vinification

Le délicat pressage des précieux raisins de Chardonnay est suivi de la fermentation alcoolique en cuve inox. Ce vin de base est ensuite mis en bouteille pour une seconde fermentation sur lies durant 30 mois. Pour la version la plus sèche, «Dosaggio Zero», on renonce au dosage après l'élimination des dépôts (dégorgement).

Notre note de dégustation

Le Franciacorta Dosaggio Zero arbore une robe jaune paille aux reflets dorés. Son nez dévoile de doux arômes de pêches, de pommes et d'abricots. Bien structuré au palais, c'est un vin vif aux délicates notes de barrique. Un Franciacorta souple possédant un bon potentiel de garde.

Le Quattro Terre

Nous n'hésiterions pas à qualifier d'aubaine notre rencontre avec les frères Giorgio et Matteo Vezzoli, propriétaires du jeune mais grandiose domaine viticole Le Quattro Terre. L'azienda de Corte Franca, située au coeur de la région Franciacorta, mesure 6,5 hectares et est entourée d'épaisses forêts, de vignobles et d'oliveraies. Ici, la production est raisonnable et gérable (env. 45 000 bouteilles par an) et le travail du sol respectueux, la réduction conséquente du rendement ainsi que le pressurage doux constituent un terreau fertile pour des vins mousseux complexes et subtils de Franciacorta.



Convient avec

