



Famiglia Faccoli



Esclusiva Italia
(no BS, SO, MN, PR, RE, PD, RO, VE
terraferma, IM, SP, UD)
Senza esclusiva TO, SV, BN, PZ, CR

52.000
● 2 ha: Pinot Noir
● 4,5 ha: Pinot Bianco, Chardonnay

	Franciacorta Brut	Bianco	Brut	
	Franciacorta Extra Brut	Bianco	X-Brut	
	Franciacorta Rosé	Rosato	Brut	
2018/19	Franciacorta Dosaggio Zero	Bianco	Zero	2019 a maggio 2024
2013	Franciacorta Extra Brut Riserva Degorgement Tardif	Bianco	Zero	quantità limitata; 2014 non prodotto
	Franciacorta Brut Magnum	Bianco	Brut	
	Franciacorta Extra Brut Magnum	Bianco	X-Brut	
2018/19	Franciacorta Dosaggio Zero Magnum	Bianco	Zero	2019 a esaurimento 2018
	Franciacorta Extra Brut Jeroboam	Bianco	X-Brut	aprile 2024
	Confezione per bottiglia Magnum			

STAI IN CAMPANA CHAMPAGNE!

“le bollicine sono modellate da un terroir costituito da ciottoli, argilla rossa, calcare e gesso. L’affinamento sui lieviti regala poi ai prodotti **piacevolezza, eleganza e longevità**. I Franciacorta presentati sono tutti centrati e rispondenti allo stile della cantina.” - Guida AIS Vitae 2020

“La mia idea di Metodo Classico. Che **non sfigurerebbe affatto nella Costa dei Bianchi francese**.” - Andrea Scanzi, il vino degli altri, set 2012

“Qui opera da trent’anni Claudio Faccoli, **vignaiolo autentico e spumantista competente**; le sue **cuvée, mai omologate** e sempre imprevedibili, al meglio esprimono un carattere aromatico riconoscibile e una freschezza perfetta per la tavola.” - Guida Espresso vini d’Italia 2013

“Lo stile aziendale prevede vini schietti che rispettino il millesimo di appartenenza. **Asciutti e potenti, con bassi dosaggi e lunghi affinamenti, si distinguono per le sfumature leggermente rustiche e ossidative, una caratteristica voluta che cerca nel tempo un alleato prezioso**.” - Guida Slow Wine 2023



Franciacorta Brut

- 🍷 Chardonnay 60%, Pinot Bianco 20%, Pinot Noir 20%
- 👤 20 anni
- 🕒 Inerbimento totale; concimi organici; lieviti autoctoni; prima fermentazione in acciaio, seconda 2-3 anni in bottiglia.
- 📏 5 gr. litro
- 🏠 7.000
- 🕒 2 anni
- 🍷 Aperitivo, primi piatti, a tutto pasto col pesce.
- ✅ Rinfrescante e molto beverino nasconde dietro l’apparente immediatezza una grande profondità: la dolcezza di bocca poggia su un agrume fresco, il finale di bella tensione.
- ♥ Pura beva.



Franciacorta Extra Brut

- 🍷 Chardonnay 60%, Pinot Bianco 20%, Pinot Noir 20%
- 👤 20 anni
- 🕒 Inerbimento totale; concimi organici; lieviti autoctoni; prima fermentazione in acciaio, seconda 2-3 anni in bottiglia.
- 📏 0 gr. litro
- 🏠 21.000
- 🕒 2 anni
- 🍷 Aperitivo, antipasti, secondi di pesce e carni delicate. Ottimo sul rombo arrosto.
- ✅ Un vino che esalta il territorio, e la quasi assenza di dosaggio lo rende interessante anche per gli amanti delle bollicine d’Ultralpe. Tutto mira ad accentuare il carattere minerale, aromaticamente e al palato.
- ♥ La franca mineralità.



Franciacorta Dosaggio Zero

- 🍷 Chardonnay 60%, Pinot Bianco 20%, Pinot Noir 20%
- 👤 20 anni
- 🕒 Inerbimento totale; concimi organici; lieviti autoctoni; prima fermentazione in acciaio, seconda 5-6 anni in bottiglia.
- 📏 0 gr. litro
- 🏠 6.000
- 🕒 4 anni
- 🍷 Meditazione, primi piatti, secondi piatti di pesce strutturati, crostacei.
- ✅ Complessità, struttura, volume ma anche estrema freschezza e levità. Allungo sicuro e grande sapidità della persistenza nel lungo finale.
- ♥ La complessità.



Franciacorta Rosé Brut

- 🍷 Pinot Noir 70%, Chardonnay 20%, Pinot Bianco 10%
- 👤 20 anni
- 🕒 Inerbimento totale; concimi organici; lieviti autoctoni; prima fermentazione in acciaio, seconda 2-3 anni in bottiglia.
- 📏 2 gr. litro
- 🏠 8.000
- 🕒 5 anni
- 🍷 Aperitivo, secondi piatti di pesce, zuppe di media struttura.
- ✅ Divertente e appassionante, insiste nel mostrare con tenacia il lato minerale di queste vigne.
- ♥ Sobrio ma goloso!