

# FRANCIACORTA, EINE METHODE, EIN WEIN

Franciacorta – dieser ausschließlich mit Flaschengärung hergestellte Wein weist sich allein durch den Namen des geografischen Gebiets aus, innerhalb dessen Grenzen seine Rebstöcke und Hersteller ansässig sind.

Auf den Etiketten wird deshalb nur Franciacorta angegeben: ein einziger Begriff beschreibt Gebiet, Produktionsmethode und Wein.

## EINZIGARTIGKEIT:

Der Franciacorta erhielt 1995 als erster in Italien mit der Methode der Flaschengärung hergestellter Wein die DOCG-Marke - die kontrollierte und garantierte Herkunftsbezeichnung ist die höchste Auszeichnung für die sortentypische Qualität eines Weins.

Im Laufe der Zeit haben verschiedene Änderungen des Franciacorta Auflagenverzeichnisses mit immer strengeren Maßnahmen für eine noch bessere Qualität gesorgt.

## REBSORTE/N:

Hergestellt aus Chardonnay- und/oder Pinot-Nero-Trauben. Zulässig ist auch der Einsatz von Pinot Bianco bis zu einem Höchstanteil von 50% und der von Erbatat bis zu 10%. Es werden höchstens 120 Doppelzentner pro Hektar produziert.



FESTIVAL VIENNA

## DIE HERSTELLUNG:

Die Trauben werden ausschließlich per Hand gelesen.

Die geernteten Trauben werden, getrennt nach Weinberg, leicht gepresst und separat vinifiziert. Die entstandenen Weine werden dann für die Herstellung der Cuvée verwendet – nach sorgfältigen Verkostungen werden dabei Franciacorta-Basisweine, auch verschiedener Jahrgängen, miteinander vermischt. Diesem Sektgrundwein werden in der Flasche bei der Tirage Zucker und aktiven Hefen hinzugefügt, durch die eine langsame, natürliche Zweitgärung einsetzt und sich Kohlensäure bildet, wodurch ein Druck von 5-6 bar, bzw. max. 5 bar beim Satèn entsteht. Die Flaschen werden eine dem jeweiligen Franciacorta-Typ entsprechende Zeit lang gelagert. Dann wird der Wein degorgiert: nachdem sich das Hefedepot durch das Rütteln und die geneigte Lagerung im Rüttelpult im Flaschenhals abgesetzt hat, wird dieser in ein Eisbad getaucht und der sich dabei bildende Eispfropfen mit den Hefen beim Öffnen der Flasche ausgestoßen. Der Verlust an Wein wird durch Zugabe von reinem Grundwein oder Dosagelikör (Franciacorta-Grundwein, auch Jahrgangswein, plus Zucker) aufgefüllt. Dieser Dosagelikör bestimmt durch seinen Zuckeranteil Geschmackstyp und Charakter des Franciacorta. Dann werden die Flaschen mit dem typischen pilzförmigen Sektorken und Drahtkäfig verschlossen und diese ummantelt. Bevor der Wein dann in den Handel kommt, wird er mit dem vom Landwirtschaftsministerium nur für DOCG-Weine ausgegebenen Abzeichen versehen.

## PRODUKTIONSZEITEN:

Bei den Franciacorta „non millesimato“, also nicht mit bestimmten Jahrgängen hergestellten Weinen, wird die Tirage im Frühjahr, also ca. 7 Monate nach der Lese zugesetzt. Darauf folgen mindestens 18 Monate Flaschengärung auf den Hefen, bevor degorgiert wird, bei Satèn und Rosé-Weinen „non millesimato“ sind es mindestens 24 Monate. Bei den Jahrgangs-Franciacorta beläuft sich die Ruhezeit auf den Hefen auf mindestens 30 Monate. Ein Franciacorta Riserva kann sogar erst dann in den Handel kommen, wenn er mindestens 60 Monate auf den Hefen geruht hat.

Zugelassen sind die folgenden Typen: Dosaggio Zero (keine Dosage), Extra Brut, Brut, Extra Dry, Sec, DemiSec.

## GENIESSEN:

Der Franciacorta passt über den gesamten Menüverlauf und eignet sich mit seinen geschmacklich verschiedenen Typauslegungen für eine ungemein breite Palette an Gerichten und Produkten. Jeder Typ hat dabei eine ausgeprägte Persönlichkeit. Serviert werden sollte er vorzugsweise in Franciacorta-Kelchen mit einer Temperatur von 8 bis 10° C.

## LAGERN:

Dunkel und bei einer gleichbleibend frischen Temperatur zwischen 10 und 15°C, idealerweise liegend, so dass der Korken immer feucht und voll ausgedehnt ist.



FESTIVAL VIENNA

# DIE VERSCHIEDENEN PRODUKTIONSTYOLOGIEN

## FRANCIACORTA

Zugelassen sind die Typen Dosaggio Zero, Extra Brut, Brut, Extra Dry, Sec oder Dry und DemiSec.

### REBSORTE/N:

Chardonnay und/oder Pinot Nero. Auch der Einsatz von Pinot Bianco- (maximal 50%) und Erbatmat-Trauben (maximal 10%) ist zulässig. Flaschendruck zwischen 5 und 6 bar.

### GESCHMACKSNOTEN:

Strohgelb mit grünlichen oder goldenen Reflexen, feine und beständige Perlage, typisches Bukett der Flaschengärung, Anklänge an Brotrinde und Hefe, bereichert durch feine Zitrusfrucht- und Trockenobstnoten (Mandel, Haselnuss, getrocknete Feigen); würzig, frisch, fein und harmonisch.

## FRANCIACORTA SATÈN

### DIE MARKE:

Wurde 1995 vom Schutzkonsortium Franciacorta für diesen besonderen Franciacorta-Typ registriert. Mit dem neuen, am 7. Juli 2008 im Amtsblatt veröffentlichten Auflagenverzeichnis, ist der Franciacorta Satèn in jeder Hinsicht eine neue Sorte geworden, die von allen Nutznießern der Ursprungsbezeichnung eingesetzt werden kann, auch von Nichtmitgliedern des Konsortiums.



### REBSORTE/N:

Chardonnay (mindestens 50%). Der Einsatz von Pinot Bianco ist möglich (maximal 50%).

### EINZIGARTIGKEIT:

Nur weiße Trauben. Im Vergleich zu anderen Franciacorta zeichnet sich dieser Typ durch einen geringeren Flaschendruck aus, weniger als 5 bar, was ihm eine besondere Weichheit im Geschmack verleiht. Er ist nur als Brut für den Verbrauch zugelassen.

### GESCHMACKSNOTEN:

Sehr feine und beständige Perlage, fast cremig, von auch intensiv strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen, nuancierter aber deutlicher Duft reifer Früchte, begleitet von zarten Noten weißer Blüten und Nüssen, auch mit Röstaromen (Mandel und Haselnuss); angenehme Würze und Frische harmonisieren mit der typischen, seidigen Weichheit.

## FRANCIACORTA ROSÉ

### REBSORTE/N:

Chardonnay (maximal 65%), Pinot Nero (mindestens 35%). Der Einsatz von Pinot Bianco- (maximal 50%) und Erbatmat-Trauben (maximal 10%) ist zulässig. Mit dem neuen Auflagenverzeichnis wird ein im Vergleich zu den Vorschriften von 1995 erheblich höherer Mindestanteil von Pinot Nero vorgeschrieben. Tatsächlich haben viele Franciacorta Rosé einen weit über 35% liegenden Anteil von Pinot Nero.

### METHODE:

Weißer und roter Trauben werden separat vinifiziert. Der Franciacorta Rosé kann entweder reinsortig mit dem Grundwein Pinot Nero



FESTIVAL VIENNA

vinifiziert oder durch dessen Assemblage Grundweinen aus anderen Rebsorten hergestellt werden. Zugelassen sind die Sorten Dosaggio Zero (ohne Dosage), Extra Brut, Brut, Extra Dry, Sec oder Dry und DemiSec.

### FÄRBUNG:

Die Pinot Nero Trauben fermentieren so lange auf den Schalen, bis der gewünschte Roséton erreicht ist.

### GESCHMACKSNOTEN:

Durch den Pinot Nero bekommt dieser Franciacorta besonderen Körper und Kraft.

## FRANCIACORTA MILLESIMATO, FRANCIACORTA SATÈN MILLESIMATO, FRANCIACORTA ROSÉ MILLESIMATO.

### PRODUKTION:

Besteht zu mindestens 85% aus Grundweinen eines einzigen Jahrgangs; bevor ein Franciacorta Millesimato in den Handel kommen kann, müssen mindestens 37 Monate seit der Lese vergangen sein, von denen der Wein 30 in der Flasche Kontakt mit den Hefen gehabt haben muss, was ihm den intensiven Duft und die erlesenen und feinen Aromen verleiht. Häufig verbleiben Franciacorta Millesimato Weine aber viel länger in Kontakt mit den Hefen, als das Auflagenverzeichnis als Minimum vorschreibt. Zugelassen sind die Typen Dosaggio Zero (ohne Dosage), Extra Brut, Brut, Extra Dry.

### EINZIGARTIGKEIT:

Auf dem Etikett wird der Lesejahrgang angegeben (daher "millesimato").



### GESCHMACKSNOTEN:

Franciacorta Millesimato haben eine geschmackliche und sensorische Persönlichkeit, die klar erkennbar die klimatischen Merkmale und die Qualität der Trauben des jeweiligen Jahrgangs wiedergibt. So wird dieser Wein mit Trauben erzeugt, die unter ganz bestimmten klimatischen Erntebedingungen gelesen wurden, durch die sie eine gleichmäßige und optimale Reife erhalten haben.

## FRANCIACORTA RISERVA FRANCIACORTA SATÈN RISERVA, FRANCIACORTA ROSÉ RISERVA

Millesimato-Weine, bei denen es sich auch um Satèn oder Rosé handeln kann, die mindestens 60 Monate auf den Hefen verweilt haben und damit frühestens 67 Monate (fünfeinhalb Jahre) nach der Weinlese in den Handel kommen. Ein Franciacorta Riserva ist der höchste Ausdruck für die Qualität des Gebiets sowie die technischen Fähigkeiten der Franciacorta-Weinmacher bei Herstellung und Auslegung dieses Weins. Zugelassen sind die Typen Dosaggio Zero (ohne Dosage), Extra Brut, Brut. Eine Ausnahme macht der Franciacorta Satèn Riserva, der nur als Brut zugelassen ist.

## DIE KOMBINATIONEN DER VERSCHIEDENEN GESCHMACKS- UND PRODUKTIONSSORTEN BEIM ESSEN

Der Franciacorta mit seinen verschiedenen Geschmacksrichtungen passt zu allen Gerichten und eignet sich deshalb bei Tisch besonders gut. Die Sorten unterscheiden sich durch die nach dem Degorgieren hinzugefügte Dosage voneinander. Jeder Typ hat eine ganz besondere Persönlichkeit.



FESTIVAL VIENNA

## DOSAGGIO ZERO

(Pas Dosé, ohne Dosage – Zucker bis zu 3 g/l, natürlicher Restzucker des Weins) – der trockenste im Franciacorta-Sortiment.

Außergewöhnlich in der Ausprägung und der "Schärfe" seiner Perlage, wird ohne Dosierlikör hergestellt, aufgefüllt wird allein mit Franciacorta-Basiswein. Trocken im Gaumen, mit den typischen Aromen der Flaschengärung (Brotkruste, Hefe), ist er ideal als Aperitif und passt auch die gesamte Menüfolge über.

## EXTRA BRUT

(Zucker bis 6 g/l) – trocken und außer als Aperitif auch sehr gut zu feinen Gerichten; zu Fisch, rohen Krustentieren und Meeresfrüchten. Etwas gewagt, aber auch sehr interessant, ist die Kombination mit gekochten Wurstwaren wie Cotechino (eine Art Schlackwurst).

## BRUT

(Zucker weniger als 12 g/l) – was die Kombinationen angeht sicher die vielseitigste Sorte; gut als Aperitif, passt er aber auch zum gesamten Menü, besonders zu geschmacklich milden Gerichten.

## EXTRA DRY

(Zucker von 12 bis 17 g/l) – Ein weicher Franciacorta mit einer leicht höheren Dosage als der klassische Brut, eignet sich zu Quiches und Ofengemüse. Sehr gut auch als Aperitif für diejenigen, die keine Fans der trockenen Auslegungen sind. Tatsächlich dämpft seine angedeutete süße Note kräftige Geschmäcker und unterstreicht das Aroma des Essens.

## SEC, DRY

(Zucker von 17 bis 32 g/l) – Diese leicht liebliche Auslegung passt besonders zu weichen, pikanten und fettreichen Käsesorten wie Taleggio oder Blauschimmelkäsearten wie Gorgonzola, empfehlenswert auch zu Leberpastete. Sehr gut auch zu nicht

zu süßen Desserts und generell als Menüabschluss zu Gebäck, Mürbeteigkuchen mit Obst sowie Kuchen.

## DEMI SEC

(Zucker von 32 bis 50 g/l) – mit der durch den hohen Dosage-Anteil entstehenden Vollmundigkeit passt er gut zu typisch italienische Backwaren wie Panettone und Pandoro. Sehr gut auch zu Appetithappen und pikantem Käse, passt er sich harmonisch einer großen Auswahl an Gerichten und Produkten an.

## SATÈN

Durch den niedrigen Flaschendruck zeichnet er sich durch einen sehr weichen Geschmack aus, im Gaumen erscheint er seidig und cremig. Da er aus weißen Trauben (fast ausschließlich Chardonnay) hergestellt wird, ist er äußerst fein und elegant. Wird nur als Brut produziert und ist das ganze Menü über ideal, hervorragend passt er zu überbackenen Pasta-Gerichten, delikaten Risottos und Fisch (Stör, Lachs, Forelle, Renke, Schlei). Sehr gut auch mit rohem Schinken aus Sauris, Parma und San Daniele sowie zu nicht allzu sehr reifen Käsesorten. Durch seine Frische eignet er sich sehr gut als Begleiter hochkarätiger Gerichte, deren forsche Geschmacksrichtungen er ausbalanciert.

## ROSÉ

Körper und Kraft ermöglichen den Genuss zu Salami und Wurstwaren, Risotto mit Steinpilzen, Spargel oder Radicchio, "Melanzane alla parmigiana" (mit Käse überbackene Auberginen), kräftigen Fischsuppen, Lammoder Kalbsfleisch, Frösche und Schnecken. Als Demi-Sec passt er gut zu Mürbeteig, Kleingebäck und Desserts mit Keksen.



FESTIVAL VIENNA

# DIE WEINKELLER:

Bereits nach Österreich  
exportierte Weinkeller

ABRAMI ELISABETTA

BARONE PIZZINI

BELLAVISTA

BERLUCCHI GUIDO

CA' DEL BOSCO

CASTEL FAGLIA MONOGRAM

CONTADI CASTALDI

LA MONTINA

MARCHESI ANTINORI  
TENUTA MONTENISA

MOSNEL

VILLA FRANCIACORTA

Noch nicht nach Österreich  
exportierte Weinkeller

BORGO LA GALLINACCIA

CA' D'OR

CORTE FUSIA

DERBUSCO CIVES

LA BOSCAIOLA VIGNETI CENCI

MONTE ROSSA

RICCI CURBASTRO

RONCO CALINO

TENUTA MONTEDELMA

Via Fosche • 525050 Provaglio d'Iseo (BS)  
Tel. +39 030 6857185 • Fax +39 030 5105869  
www.vinielisabettaabrami.it • info@vinielisabettaabrami.it

## ZUR VERKOSTUNG:

NAME: Franciacorta Brut

JAHRGANG: s.a.

WEINTRAUBEN: Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%

ANMERKUNGEN:.....

.....

NAME: Franciacorta Rosé

JAHRGANG: s.a.

WEINTRAUBEN: Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%

ANMERKUNGEN:.....

.....

## WEITERE NACH ÖSTERREICH EXPORTIERTE FRANCIACORTA SORTEN:

Franciacorta Satèn

## IMPORTEUR

FOLLER GMBH

Jebenstein 32 - 4615 Holzhausen

Tel. +43 6605167891

www.bioundmehr.at



FESTIVAL VIENNA

ABRAMI ELISABETTA

Via San Carlo, 14 • 25050 Provaglio d'Iseo (BS)  
Tel. +39 030 9848311 • Fax +39 030 9848323  
www.baronepizzini.it • info@baronepizzini.it

## ZUR VERKOSTUNG:

**NAME:** Franciacorta Brut Golf 1927

**JAHRGANG:** s.a.

**WEINTRAUBEN:** Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%

**ANMERKUNGEN:**.....

.....

**NAME:** Franciacorta Rosé Extra Brut

**JAHRGANG:** 2013

**WEINTRAUBEN:** Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%

**ANMERKUNGEN:**.....

.....

### WEITERE NACH ÖSTERREICH EXPORTIERTE FRANCIACORTA SORTEN:

Franciacorta Extra Brut Animante

Franciacorta Naturae Edizione 2013

Franciacorta Riserva Dosaggio Zero Bagnadore

### IMPORTEUR

BERTSCH & GUNZ HANDELS OG

Färbergasse 15, A-6850 Dornbirn

Tel. +43 5572386631

helmut.gunz@bevanda.cc



Via Bellavista, 5 • 25030 Erbusco (BS)  
Tel. +39 030 7762000 • Fax +39 030 7760386  
www.bellavistawine.it • info@bellavistawine.it

## ZUR VERKOSTUNG:

**NAME:** Franciacorta Brut Alma Gran Cuvée

**JAHRGANG:** s.a.

**WEINTRAUBEN:** Chardonnay 77%, Pinot Nero 22%, Pinot Bianco 1%

**ANMERKUNGEN:**.....

.....

**NAME:** Franciacorta Brut Teatro Alla Scala

**JAHRGANG:** 2012

**WEINTRAUBEN:** Chardonnay 73%, Pinot Nero 27%

**ANMERKUNGEN:**.....

.....

### WEITERE NACH ÖSTERREICH EXPORTIERTE FRANCIACORTA SORTEN:

Franciacorta Satèn Brut 2013

Franciacorta Rosé Brut 2013

Franciacorta Extra Brut Pas Opéré

Franciacorta Demi Sec Nectar

Franciacorta Riserva Vittorio Moretti 2004

Franciacorta Riserva Vittorio Moretti 2008

Franciacorta Meraviglioso

### IMPORTEUR

RIEGER WEINE KG

Bayerhamerstraße, 18 – 5020 Salzburg

Tel. +43 662 43 5208 Fax +43 662 43 5208 14

www.riegerweine.at – office@riegerweine.at

FESTIVAL VIENNA

Piazza Duranti, 4 • 25040 Borgonato di Corte Franca (BS)  
Tel. +39 030 984381 • Fax +39 030 9884640  
www.berlucchi.it • info@berlucchi.it

## ZUR VERKOSTUNG:

**NAME:** Franciacorta Brut '61

**JAHRGANG:** s.a.

**WEINTRAUBEN:** Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%

**ANMERKUNGEN:**.....

.....

.....

**NAME:** Franciacorta Satèn Brut '61

**JAHRGANG:** s.a.

**WEINTRAUBEN:** Chardonnay 100%

**ANMERKUNGEN:**.....

.....

.....

### WEITERE NACH ÖSTERREICH EXPORTIERTE FRANCIACORTA SORTEN:

Franciacorta Brut Cuvée Imperiale



Via Albano Zanella, 13 • 25030 Erbusco (BS)  
Tel. +39 030 7766111 • Fax +39 030 7268425  
www.cadelbosco.com • cadelbosco@caedelbosco.com

## ZUR VERKOSTUNG:

**NAME:** Franciacorta Brut Cuvée Prestige

**JAHRGANG:** s.a.

**WEINTRAUBEN:** Chardonnay 75%, Pinot Bianco 10%, Pinot Nero 15%

**ANMERKUNGEN:**.....

.....

**NAME:** Franciacorta Annamaria Clementi

**JAHRGANG:** 2008

**WEINTRAUBEN:** Chardonnay 55%, Pinot Bianco 25%, Pinot Nero 20%

**ANMERKUNGEN:**.....

.....

### WEITERE NACH ÖSTERREICH EXPORTIERTE FRANCIACORTA SORTEN:

Franciacorta Brut Vintage Collection 2013

### IMPORTEUR

WEIN & CO Handelsges.m.b.H

SCS, Autoallee 7/Top 25, 2334 Vösendorf-Süd

T +43 507062402

bernhard.hlavicka@weinco.at

FESTIVAL VIENNA

Località Boschi, 3 • 25046 Calino di Cazzago San Martino (BS)  
Tel. +39 030 7751042 • Fax +39 030 7756000  
www.monogram-franciacorta.it • cantina@castelfaglia.it

## ZUR VERKOSTUNG:

**NAME:** Franciacorta Brut Blanc de Blancs Cuvée Monogram

**JAHRGANG:** s.a.

**WEINTRAUBEN:** Chardonnay 80%, Pinot Bianco 20%

**ANMERKUNGEN:** .....

.....

**NAME:** Franciacorta Dosage Zéro

**JAHRGANG:** 2014

**WEINTRAUBEN:** Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%

**ANMERKUNGEN:** .....

.....

### IMPORTEUR

G.I.V. DEUTSCHLAND GMBH  
München  
Tel. +49 89 13959 – 214  
givdeutschlandgmbh@giv.it



Via Colzano, 32 • 25030 Adro (BS)  
Tel. +39 030 7450126 • Fax +39 030 7450322  
www.contadicastaldi.it • contadicastaldi@contadicastaldi.it

## ZUR VERKOSTUNG:

**NAME:** Franciacorta Brut

**JAHRGANG:** s.a.

**WEINTRAUBEN:** Chardonnay 80%, Pinot Nero 10%, Pinot Bianco 10%

**ANMERKUNGEN:** .....

.....

**NAME:** Franciacorta Rosé Brut

**JAHRGANG:** s.a.

**WEINTRAUBEN:** Chardonnay 65%, Pinot Nero 35%

**ANMERKUNGEN:** .....

.....

### WEITERE NACH ÖSTERREICH EXPORTIERTE FRANCIACORTA SORTEN:

Franciacorta Satèn Brut 2013  
Franciacorta Satèn Brut Soul 2011  
Franciacorta Nature Pinot Nero 2009  
Franciacorta Rosé Brut Soul 2010

### IMPORTEUR

RIEGER WEINE KG  
Bayerhamerstraße, 18 – 5020 Salzburg  
Tel. +43 662 43 5208 Fax +43 662 43 5208 14  
www.riegerweine.at – office@riegerweine.at

FESTIVAL VIENNA

Via Baiana, 17 • 25040 Monticelli Brusati (BS)  
Tel. +39 030 653278 • Fax +39 030 6850209  
www.lamontina.it • info@lamontina.it

## ZUR VERKOSTUNG:

**NAME:** Franciacorta Extra Brut

**JAHRGANG:** s.a.

**WEINTRAUBEN:** Chardonnay 75%, Pinot Nero 25%

**ANMERKUNGEN:**.....

.....

**NAME:** Franciacorta Brut

**JAHRGANG:** 2011

**WEINTRAUBEN:** Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%

**ANMERKUNGEN:**.....

.....

### WEITERE NACH ÖSTERREICH EXPORTIERTE FRANCIACORTA SORTEN:

Franciacorta Brut  
Franciacorta Satèn Brut  
Franciacorta Rosé Demi Sec  
Franciacorta Riserva Baiana Pas Dosé 2008  
Franciacorta Rosé Extra Brut 2010

### IMPORTEUR

WEIN & CO HANDELSGES.M.B.H.  
SCS, Autoallee 7/Top 25 - 2334 Vösendorf-Süd  
Tel. +43 5 07 06 2403 - Fax +43 5 07 06 9 2403  
josefmario.schuster@weinco.at  
Band Manager: annabelle.rotter@lamontina.it



Via Paolo VI, 62 • 25046 Calino di Cazzago San Martino (BS)  
Tel. +39 0307750838 • Fax +39 030725005  
www.montenisa.it • info@montenisa.it

## ZUR VERKOSTUNG:

**NAME:** Franciacorta Brut Marchese Antinori Cuvée Royale

**JAHRGANG:** s.a.

**WEINTRAUBEN:** Chardonnay 78%, Pinot Nero 12%, Pinot Bianco 10%

**ANMERKUNGEN:**.....

.....

**NAME:** Franciacorta Rosé Brut Marchese Antinori

**JAHRGANG:** s.a.

**WEINTRAUBEN:** Pinot Nero 100%

**ANMERKUNGEN:**.....

.....

### IMPORTEUR

MORANDELL INTERNATIONAL  
Wörgler Boden 13-15, 6300 Wörgl  
Tel. +43 5332 78550 Fax. +43 5332 71963  
eva.horakova@antinori.it

FESTIVAL VIENNA

Via Barboglio, 14 • 25040 Camignone di Passirano (BS)  
Tel. +39 030 653117 • Fax +39 030 654236  
www.mosnel.com • info@mosnel.com

## ZUR VERKOSTUNG:

**NAME:** Franciacorta Brut

**JAHRGANG:** s.a.

**WEINTRAUBEN:** Chardonnay 60%, Pinot Bianco 30%, Pinot Nero 10%

**ANMERKUNGEN:**.....

.....

**NAME:** Franciacorta Rosé Brut

**JAHRGANG:** s.a.

**WEINTRAUBEN:** Pinot Nero 40%, Chardonnay 40%, Pinot Bianco 20%

**ANMERKUNGEN:**.....

.....

### WEITERE NACH ÖSTERREICH EXPORTIERTE FRANCIACORTA SORTEN:

Franciacorta Satèn Brut 2013

### IMPORTEUR

TRANSGOURMET ÖSTERREICH GMBH  
Egger Lienz Strasse 15, 4050 Traun  
Tel. +43 664 88698280  
andreas.rosenberger@trinkwerk.cc



Via Villa, 12 • 25040 Monticelli Brusati (BS)  
Tel. +39 030 652329 • Fax +39 030 6852305  
www.villafranciacorta.it • info@villafranciacorta.it

## ZUR VERKOSTUNG:

**NAME:** Franciacorta Brut Emozione

**JAHRGANG:** 2014

**WEINTRAUBEN:** Chardonnay 85%, Pinot Nero 10%, Pinot Bianco 5%

**ANMERKUNGEN:**.....

.....

**NAME:** Franciacorta Rosé Brut Boké

**JAHRGANG:** 2013

**WEINTRAUBEN:** Pinot Nero 100%

**ANMERKUNGEN:**.....

.....

### WEITERE NACH ÖSTERREICH EXPORTIERTE FRANCIACORTA SORTEN:

Franciacorta Millesimato Mon Satèn Brut

Franciacorta Millesimato Extra Brut Extra Blu

### IMPORTEUR

NABER KAFFEE MANUFAKTUR GMBH  
Autokaderstraße 104, Vienna  
Tel. +43 664 410 22 54  
salvatori@naberkaffee.com

FESTIVAL VIENNA

Via IV Novembre, 15 • 25050 Rodengo Saiano (BS)  
Tel. +39 030 6810391 • Fax +39 0303538196  
www.borgolagallinaccia.it • info@borgolagallinaccia.it

## ZUR VERKOSTUNG:

**NAME:** Franciacorta Satèn Brut

**JAHRGANG:** 2012

**WEINTRAUBEN:** Chardonnay 100%

**ANMERKUNGEN:**.....

.....

**NAME:** Franciacorta Riserva Extra Brut

**JAHRGANG:** 2009

**WEINTRAUBEN:** Chardonnay 100%

**ANMERKUNGEN:**.....

.....

.....



Via Brescia, 3A • 25040 Timoline di Corte Franca (BS)  
Tel. +39 030 9826562 • Fax +39 030 2659861  
www.cadorwine.com • info@cadorwine.it

## ZUR VERKOSTUNG:

**NAME:** Franciacorta Brut Noble Cuvée

**JAHRGANG:** s.a.

**WEINTRAUBEN:** Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%

**ANMERKUNGEN:**.....

.....

**NAME:** Franciacorta Satèn Brut

**JAHRGANG:** s.a.

**WEINTRAUBEN:** Chardonnay 100%

**ANMERKUNGEN:**.....

.....

.....

Via degli Orti, 2 • 25030 Coccaglio (BS)  
Tel. +39 328 8471276 • +39 338 4715169  
www.cortefusia.com • cortefusia@hotmail.it

## ZUR VERKOSTUNG:

**NAME:** Franciacorta Brut

**JAHRGANG:** s.a.

**WEINTRAUBEN:** Chardonnay 80%, Pinot Nero 15%, Pinot Bianco 5%

**ANMERKUNGEN:** .....

.....

**NAME:** Franciacorta Satèn Brut

**JAHRGANG:** s.a.

**WEINTRAUBEN:** Chardonnay 90%, Pinot Bianco 10%

**ANMERKUNGEN:** .....

.....

.....



Via Provinciale, 83 • 25030 Erbusco (BS)  
Tel. +39 030 7731164 • +39 392 9283698  
www.derbuscocives.com • info@derbuscocives.com

## ZUR VERKOSTUNG:

**NAME:** Franciacorta Brut Doppio Erre Di

**JAHRGANG:** s.a.

**WEINTRAUBEN:** Chardonnay 85%, Pinot Nero 15%

**ANMERKUNGEN:** .....

.....

**NAME:** Franciacorta Extra Brut

**JAHRGANG:** 2011

**WEINTRAUBEN:** Chardonnay 55%, Pinot Nero 45%

**ANMERKUNGEN:** .....

.....

.....

FESTIVAL VIENNA

Via Riccafana, 19 • 25033 Cologne (BS)  
Tel. +39 030 7156386 • Fax +39 030 7156386  
www.laboscaiola.com • info@vigneticenci.com

## ZUR VERKOSTUNG:

**NAME:** Franciacorta Brut La Capinera

**JAHRGANG:** s.a.

**WEINTRAUBEN:** Chardonnay 70%, Pinot Bianco 30%

**ANMERKUNGEN:**.....

.....

**NAME:** Franciacorta Rosé Brut La Capinera

**JAHRGANG:** s.a.

**WEINTRAUBEN:** Pinot Nero 100%

**ANMERKUNGEN:**.....

.....

.....



## ZUR VERKOSTUNG:

**NAME:** Franciacorta Brut Prima Cuvée

**JAHRGANG:** s.a.

**WEINTRAUBEN:** Chardonnay 85%, Pinot Nero 10%, Pinot Bianco 5%

**ANMERKUNGEN:**.....

.....

**NAME:** Franciacorta Rosé Brut Flamingo

**JAHRGANG:** s.a.

**WEINTRAUBEN:** Chardonnay 60%, Pinot Nero 40%

**ANMERKUNGEN:**.....

.....

.....

FESTIVAL VIENNA

Via Adro, 37 • 25031 Capriolo (BS)  
Tel. +39 030 736094 • Fax +39 030 7460558  
www.ricciurbastro.it • info@ricciurbastro.it

## ZUR VERKOSTUNG:

**NAME:** Franciacorta Satèn Brut

**JAHRGANG:** 2013

**WEINTRAUBEN:** Chardonnay 100%

**ANMERKUNGEN:**.....

.....

.....

**NAME:** Franciacorta Rosé Brut

**JAHRGANG:** s.a.

**WEINTRAUBEN:** Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%

**ANMERKUNGEN:**.....

.....

.....



Via Fenice, 45 • 25030 Torbiato di Adro (BS)  
Tel. +39 030 7451073 • Fax +39 030 7453000  
www.roncocalino.it • info@roncocalino.it

## ZUR VERKOSTUNG:

**NAME:** Franciacorta Brut

**JAHRGANG:** s.a.

**WEINTRAUBEN:** Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%

**ANMERKUNGEN:**.....

.....

.....

**NAME:** Franciacorta Brut Nature

**JAHRGANG:** 2012

**WEINTRAUBEN:** Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%

**ANMERKUNGEN:**.....

.....

.....



ANMERKUNGEN



# ANMERKUNGEN

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

