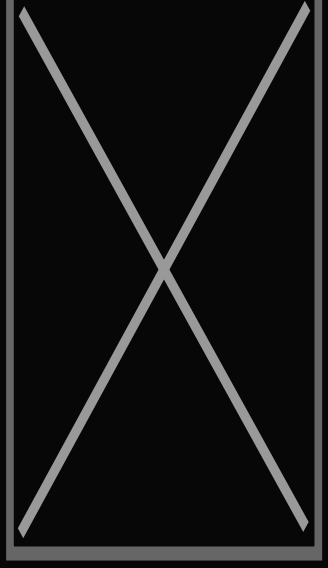
Distillerie Franciacorta pluripremiate dalla Guida Bibenda 2019

borgo-antico-6b403ff8

Tra i prodotti che quest’anno si sono aggiudicati i **cinque grappoli Bibenda**, ambito premio per le aziende d’eccezione, due appartengono a **Distillerie Franciacorta**: Grappa Chardonnay di Franciacorta Riserva e Grappa Franciacorta Riserva 18 Mesi, della linea Ampolle.

La storica guida, da 21 anni punto di riferimento per il mondo del vino, della grappa e dell’olio extravergine d’oliva, sia per i professionisti che per gli appassionati, ha scelto di assegnare due dei suoi prestigiosi riconoscimenti a due prodotti di punta della storica azienda del territorio Franciacorta che è tra i principali produttori di grappa nel mondo ed è presente in 50 mercati tra i quali Stati Uniti, Svizzera, centro e sud America, Germania, Australia e Cina.

Per Distillerie Franciacorta il riconoscimento da parte di Bibenda rappresenta una riconferma del proprio valore e dell’impegno: “Siamo orgogliosi di questo riconoscimento di grande valore sia per il mondo del trade che del consumatore. Non è la prima volta – dichiara l’azienda - che lo vinciamo e questo conferma che la nostra passione e il nostro impegno nel produrre prodotti d’eccellenza sono riconosciuti come costanti nel tempo”.
I due prodotti premiati sono l’espressione profonda della Franciacorta, di un territorio che da sempre si distingue a livello di viticoltura in termini di eccellenza e qualità. Una grappa di alta qualità sviluppata esclusivamente utilizzando le uve del territorio, per racchiudere in un’ampolla la filosofia e la poesia della Franciacorta, massima espressione di eccellenza sia nel mondo del vino che dei distillati.



Ecco i due prodotti premiati:

FRANCIACORTA RISERVA 18 MESI

Uve: Chardonnay, Pinot nero, Cabernet, Merlot selezionate della Franciacorta

Colore: Ambrato

Una grappa di notevole carattere, ottenuta dalla distillazione di selezionate vinacce di Franciacorta e invecchiata per 18 mesi in barriques di rovere.

Caratteristiche sensoriali: Aromi e profumi dei vitigni sono conservati con generosità e l'invecchiamento di 18 mesi eleva al massimo livello la complessità di sensazioni che avvolgono la degustazione. Una grappa da assaporare con calma e riflessione.

CHARDONNAY DI FRANCIACORTA RISERVA

Uve: Chardonnay selezionate della Franciacorta

Colore: Ambrato

Una grappa nobile, ottenuta dalla distillazione di selezionate vinacce Chardonnay di Franciacorta, resa ancor più preziosa dalla maturazione per 18 mesi in barriques di rovere. Colore ambrato con venature dorate. La calda nota alcolica esalta gusti e profumi che spaziano dal tabacco alla vaniglia per completare un bouquet unico ed equilibrato. Una classica grappa da meditazione.

Caratteristiche sensoriali: colore ambrato con venature dorate. La calda nota alcolica esalta gusti e profumi che spaziano dal tabacco alla vaniglia per completare un bouquet unico ed equilibrato. Una classica grappa da meditazione.