# Il nuovo sito web di Centinari Franciacorta

centinari-franciacorta-bottiglie-68be99cc

Un viaggio emozionale che anticipa l'esperienza di gusto da vivere stappando e degustando un Centinari Franciacorta: questo offre il nuovo sito web dedicato, realizzato dalla web agency Della Nesta. Uno spazio che racconta non solo i vini e la Franciacorta, ma anche tutto l'universo valoriale che la famiglia Togni porta avanti con passione da tre generazioni: grande dedizione, raffinatezza, condivisione, armonia.

Soprattutto nel magazine del sito web, con cui Centinari Franciacorta sviluppa la sua filosofia slow nella sezione Slow Ideas: un inno alla lentezza come invito a prendersi del tempo per restituire il giusto valore alle cose e riscoprire il piacere di stare insieme, in un modo diverso, con la consapevolezza che è necessario rallentare per ritrovarsi e per gustare in pieno i piaceri della vita. Fra i più recenti contributi pubblicati, "Passione e cultura nell'arte di fare il vino", intenso incontro con il Dott. **Cesare Ferrari**, uno dei più esperti e stimati enologi italiani, che oggi impiega, appunto, la sua arte nel progetto Centinari Franciacorta. E che qui racconta la nascita del suo amore per la Franciacorta e il Franciacorta: *"Da neofita ho apprezzato questa zona di grande fascino, che sin dal XVIII secolo era luogo di villeggiatura per la nobiltà milanese e bresciana. Colline lussureggianti, il lago vicino, bellissime residenze, temperature ben diverse da quelle a cui ero abituato io, originario di Soresina in pianura"*. Sull'attività degli enologi: *"Ognuno di noi mette in campo le proprie caratteristiche nella produzione, scelta delle uve, pressature, fermentazione, per arrivare a prodotti che sono come tesori, con un comun denominatore ma per certi versi distinguibili".*



Del tempo dedicato ad un Centinari Franciacorta rivela: *"Fondamentale, questa scelta di attesa senza preoccuparsi della commercializzazione è destinata a distinguere Centinari da tante altre aziende. Questo vorrà anche dire una produzione limitata, dedicata a intenditori"*. Ci rivela

che ogni bottiglia nasce *“Tramite assaggi periodici, che ogni 6 mesi verificano come sta avanzando il processo, e prolungando il periodo in cantina fino a quando il prodotto non mostri di aver perfezionato al massimo le sue qualità”*. E aggiunge consigli da appassionato, oltreché esperto, per degustare al meglio Centinari Franciacorta, con qualche “pillola” di saggezza antica: *“Come diceva il Cardinale Richelieu, il vino va per prima cosa osservato: sin dal bicchiere, che deve essere quello adatto a ricevere le bollicine”*.

Nel magazine, dunque, consigli e approfondimenti si susseguiranno per raccontare l’emozione di un territorio, e perché degustare Centinari Franciacorta sia un’esperienza inclusiva ed esclusiva. Un’esclusività da godere appieno nel Centinari Franciacorta Club, creato per condividere la passione per un territorio, per un prodotto, per un metodo, legato alla bellezza del tempo e della natura. L’iscrizione al Club, gratuita, darà ai membri i vantaggi di contenuti riservati, eventi dedicati, anteprime, edizioni limitate di bottiglie e molto altro.