Nuovi riconoscimenti per Centinari Franciacorta

centinari-franciacorta-la-gamma-4bbcce1d

La pregiata produzione Centinari Franciacorta rilancia la nuova linea di millesimati che ha fatto il suo esordio alla recente fiera Vinitaly: Ardea Herodias Centinari Franciacorta DOCG Satèn Millesimato Brut e Ardea Pacifica Centinari Franciacorta DOCG Rosé Millesimato Brut due importanti novità che valorizzano ulteriormente la raffinatezza della gamma Centinari.

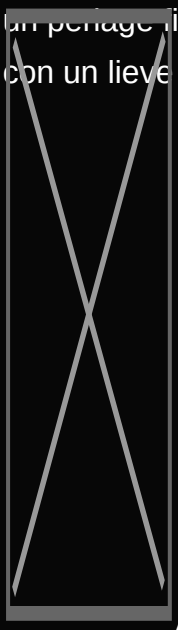


Ardea Herodias Centinari Franciacorta DOCG Satèn Millesimato Brut

Il nome è ispirato alla bellezza dell’Ardea herodias, l’airone azzurro maggiore. Il grigio ardesia del suo piumaggio porta alla mente il colore delle montagne e delle acque del territorio da cui proviene: i vigneti di natura Morenica fra le zone di Erbusco, Adro e Cazzago.

La soffice spremitura dei grappoli interi di uva 100% Chardonnay, effettuata attraverso una pressa pneumatica, estrae solo il mosto fiore, e la prima fermentazione a temperatura controllata gli consente di maturare fino a esprimere i suoi sentori e profumi. A partire dalla seconda fermentazione, **affina più di 34 mesi sui lieviti prima della sboccatur**a: questa è l’origine del suo pregio. Il sorso è fresco ed elegante, con un finale lungo e deciso. Seduce la vista con il colore acceso e brillante, illuminato da

un perlage fine, persistente e abbondante. Al naso spiccano note di freschezza, speziate e vanigliate, con un lieve sentore di frutta secca quasi tostata.



Ardea Pacifica Centinari Franciacorta DOCG Rosé Millesimato Brut

Il nome è ispirato al maestoso Ardea pacifica, l'airone dal collo bianco: è un uccello robusto che ama le zone umide d'acqua dolce, come le acque del Lago d'Iseo. Realizzato infatti con le **uve dei preziosi vigneti di Erbusco, Adro e Cazzago**, è frutto di un'attenta cuvée di Chardonnay e Pinot Noir. Nasce da un metodo che segue scrupolose regole e da una liqueur esclusiva, bilanciata dopo un attento assaggio, che lo rende ben equilibrato ed esalta le sue caratteristiche aromatiche e gustative.

Il colore è rosa tenue, porta alla mente i tramonti del suo territorio e ne presenta gli stessi riflessi accesi e brillanti. In un primo momento i profumi ricordano i frutti di bosco con note di ribes rosso, per poi aprirsi a note vanigliate e speziate. **Mineralità e cremosità** si alternano al palato, avvolgendolo con una piacevole sensazione di freschezza. La finezza del perlage, determinata dal lungo affinamento sui lieviti, oltre 34 mesi, è la sua vera firma sensoriale.

Con queste novità, Centinari Franciacorta **corona una stagione ricca di soddisfazioni**, a cominciare dai premi in contest internazionali: questo mese si è aggiudicata la medaglia di bronzo ai Decanter World Wine Awards 2022 per il Centinari Franciacorta DOCG BRUT, che già aveva ottenuto la Gold Medal del Gran Premio Internazionale del Vino Mundus Vini e la medaglia di bronzo dell' IWSC - International Wine and Spirit Competition; e la Medaglia d'argento della stessa competizione per il Centinari Franciacorta DOCG Dosage Zéro, già medaglia di bronzo dell' IWSC - International Wine and Spirit Competition.

Riconoscimenti e consensi di cui il brand ha avuto prova anche negli eventi a cui ha potuto partecipare con i suoi raffinati prodotti, come i più recenti Festival del Consorzio Franciacorta, a

Palermo e a Milano. E **altri appuntamenti l’attendono in autunno**, come l’edizione del Festival Franciacorta di Roma a novembre 2022.