

1052	20-ott-17	EVE NTO	51 - cena OTTOBRE		VITIGNI
2010	12°	PRO DUTT DIF NO ME	VEZZOLI		CHARDONNAY
€ 0,0	GIUSEPPE		NEFERTITI		
DOC		FRANCIACORTA		TIPO LOGI	
IGT				SPUMANTE EXTRA BRUT	
persist 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-10	Z Z Z Z	COMMENTO BREVE	
2,5	3	7,6		PAGLIERINO TENDENTE AL DORATO AROMI CLASSISCI INTENSI DI FIORI BIANCHI E LIEVITI, CON NOTE MINERALI PERLAGE FINE E PERSISTENTE BUONA STRUTTURA	



DEVO AMMETTERE CHE NON SONO MAI BENDISPOSTO NEL GIUDICARE I VINI DELLA FRANCIACORTA. TROVO CHE SIANO STATI TROPPO ESALTATI DALLA MODA , DALLA PUBBLICITÀ E DALLE TECNICHE COMMERCIALI, CHE PREVALGONO SU QUELLE DI PRODUZIONE. POI PORTO IL CALICE ALLA BOCCA, ASSAGGIO IL VINO E TUTTE LE MIE PREVENZIONI SPARISCONO, MI BASTA IL PROFUMO CHE SPRIZZA DA QUELLE BOLLE CHE DIMENTICO I MIEI PREGIUDIZI E GODO DI QUESTI ATTIMI DI INTENSO PIACERE.

PAGLIERINO TENDENTE AL DORATO AROMI CLASSICI FLOREALI E DI LIEVITI, CON DELLE NOTE MINERALI (FRANCAMENTE TRA I MIEI COLLEGHI DEGUSTATORI SONO L'UNICO AD AVERLE NOTATE) IN BOCCA SI NOTA L'INTENSITÀ DI UN VINO BEN STRUTTURATO.

UNICO APPUNTO VERO CHE POSSO FARE ALLA PRODUZIONE DEL FRANCIACORTA RISPETTO ALLO CHAMPAGNE È CHE LA PRODUZIONE NON HA LA STESSA GARANZIA DI CONTINUITÀ QUALITATIVA DEL VINO FRANCESE. LO CHAMPAGNE È SEMPRE DI QUALITÀ ALTA O ECCELLENTE, IL FRANCIACORTA VA DAL MEDIO/BASSA ALL'ECCELLENTE.

DAL SITO . Questo Franciacorta è prodotto interamente con uve Chardonnay fermentate al 100% in barriques. È ottenuto da vini di un'unica annata e l'affinamento e maturazione durano almeno 37 mesi dalla vendemmia, 30 dei quali lentamente trascorsi in bottiglia a contatto con i lieviti per dare intensi profumi ed aromi delicati. Questo vino è ottenuto da uve raccolte in condizioni climatiche e vendemmiali molto favorevoli, che hanno portato i grappoli ad una maturazione ottimale. È intenso negli aromi, con un colore paglierino più carico, corposo, complesso e strutturato nel gusto. È un vino ideale per tutto il pasto. Il nome "Nefertiti" è dedicato all'omonima regina d'Egitto, celebre per la sua eleganza e raffinatezza, come questo vino vorrebbe essere.