



# Franciacorta

Unione di Passioni





# Geschichtlicher Ursprung von «Franciacorta»

«francae curtes» bedeutet

**Freihof -> Steuerfreiheit**

11. Jahrhundert:

**cluniazensischen Mönche**

**1961: Berlucchi**

„methodo classico“

**1967: DOC**

**1995: DOCG (nicht am**

**Etikett)**



# Franciacorta

Rebfläche: < 3.000 ha

Produktion: 21 Mio. Flaschen

Exportanteil: 12%

Klima: mediterran (Lago d' Iseo)

Nächtliche Abkühlung

Ausschließlich

**Flaschengärmethode!**

Am Etikett darf nur der Begriff

**Franciacorta** stehen!



# Franciacorta als Weinbaugebiet

**Lombardei:** 19 Gemeinden in der  
Provinz Brescia.

Böden:

Gletscherablagerungen -> hoher  
Mineralanteil (Gletschermoränen)

Kalkige Schotter & Sande

großräumige Kessellage

Eiszeiten formten das Gebiet





# Franciacorta und die Nachhaltigkeit

## Biologischer Weinbau

Von insg. 2800 ha Rebflächen 1863 ha biologisch bewirtschaftet

Einheitliche Regelung des Einsatzes von Schädlingsbekämpfungsmitteln

Verwirrungsmethode & Hormonfallen

Stillweine: **Curtefranca DOC (350 ha)**

# Franciacorta und seine Herstellungsmethode



**Strenge Vorschriften:**

**Handlese**

**Flaschengärung**

**Franciacorta:** 18 Monate Hefekontakt

Franciacorta Satén: 24 Monate Hefekontakt

Franciacorta Millesimato: 30 Monate

Franciacorta Riserva: 60 Monate Hefekontakt

Dosaggio zero, Extra Brut, Brut...

# Franciacorta und seine Rebsorten

**Chardonnay (81%), Pinot Nero (15%) und Pinot Bianco (3%)**  
(letzterer nur maximal 50%).



Chardonnay



Pinot Nero



Pinot Bianco

Aktuell: Zusätzlich autochthone Rebsorte **Erbamat (1%)!**

# Erbamat

Renaissance einer alten weißen Rebsorte aus dem Raum  
Brescia.

Charakteristik: späte Reife, hohe Säure

## Franciacorta und die Lese:

Anfang August bis ca. 10. September

Handlese

max. 12.000 kg/ha



# Franciacorta und die Pressung



**Sanftes Pressen:** Vorlaufmost für die Herstellung der Franciacorta-Basisweine, aus denen im Frühjahr die Cuvée komponiert wird.

# Dosage

«Versanddosagen»

- **Dosaggio Zero:** bis 3 g/l Restzucker
- **Extra Brut:** bis 6 g/l Restzucker
- **Brut:** bis 12 g/l Restzucker
- **Extra Dry:** 12-17 g/l Restzucker
- **Sec oder Dry:** 17-32 g/l Restzucker
- **Demi Sec:** 33-50 g/l Restzucker



# Franciacorta-Sorten

## Franciacorta

- Rebsorten: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco (max. 50%), Erbammat (max. 10%)
- Ausbau: mind. 18 Monate
- Dosage: Non dosato, Extra Brut, Brut, Extra Dry, Sec oder Dry, Demi sec

## Franciacorta Satèn

- Rebsorten: Chardonnay, Pinot Bianco (max. 50%)
- Ausbau: mind. 24 Monate, Maximaler Druck 5 atm
- Dosage: Brut

## Franciacorta Rosé

- Rebsorten: Pinot Nero (min.35%), Chardonnay (max. 65%), Pinot Bianco (max. 50%), Erbammat (max. 10%)
- Ausbau: mind. 24 Monate
- Dosage: Non dosato, Extra Brut, Brut, Extra dry, Sec oder Dry, Demi sec

## Franciacorta Millesimato, Franciacorta Satèn Millesimato, Franciacorta Rosé Millesimato

- Zusammensetzung: mindesten 85% des Grundweines müssen aus demselben Jahrgang stammen
- Ausbau: mind. 30 Monate
- Dosage: Pas Dosè, Extra Brut, Brut, Extra dry, für Satèn ausschließlich Brut

## Franciacorta Riserva, Franciacorta Satèn Riserva, Franciacorta Rosé Riserva

- Ausbau: mind. 60 Monate auf der Hefe, 67 Monate ab Lese
- Dosage: Pas Dosè, Extra Brut, Brut, für Satèn ausschließlich Brut

# Vergleich mit anderen Flaschengärungen

Flaschengärungen	Rebsorten	Ertrag pro ha			Bewässerung	Minstdauer Hefelagerung (in Monaten)
		Trauben	Wein	Flaschenanzahl		
FRANCIACORTA	Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco (Maximum 50%) Erbatmat (max 10%)	12.000 kg	54% und nicht mehr 6500l/ha	8.666	Nur in besonders trockenen Jahren und bis zur Reifung der Trauben möglich	Franciacorta: 18 Satèn, Rosè: 24 Millesimato: 30 Riserva: 60
Champagne	Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero, Pinot Meunier	Basisertrag 10400 kg, variabel bis max. 15.500 kg	65%	9.013-13.433	Nicht möglich	12 Monate Vintage: 24
Trento	Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero, Pinot Meunier	15.000 kg	70%	14.000	Nur in besonders trockenen Jahren	15 Monate Millesimato: 24 Riserva: 36
Oltrepò Pavese	Pinot Nero (min.70%),Chardonnay, Pinot Grigio, Pinot Bianco	10.000 kg	60% 65% Rosè	8.000-8.666	Nur in besonders trockenen Jahren	15 Monate Millesimato: 24
Cava	Macabeo, Parellada, minor local varieties	12.000 kg	66%	10.560	Nicht möglich	9 M. Riserva:15 Gran riserva: 30