



F
FERGHETTINA
Franciacorta
Milledì
BRUT 2007

F
FERGHETTINA
Franciacorta



Il nostro vino nasce dalle dolci lande della Franciacorta. Su queste colline assolate, ai piedi dell'arco alpino e affacciate sul lago Sebino, maturano le nostre vigne, sapientemente accudite dall'esperienza dell'uomo. Scegliere Ferghezzina è scegliere la vocazione di una terra, l'amorevolezza della conduzione familiare, la cura della lavorazione, la garanzia di qualità. Una bella etichetta per un bello stile.

Our wine comes from the smooth lands of Franciacorta. And it's among these sunny hills, beside the alps, facing the Sebino lake, that our vineyards grow up, wisely raised up by the man's knowledge. Ferghezzina means vocation for the land, loving affection of the family conduction, care for the manufacture and quality assurance. A good label for a good style.

Brut

Franciacorta D.O.C.G.



Prodotto con uve accuratamente selezionate, dopo una tradizionale fermentazione alcolica a temperatura controllata, rifermenta in bottiglia e matura per almeno ventiquattro mesi prima di essere sboccato. Un ulteriore riposo dopo la sboccatura ne precede la commercializzazione.

Uve

Chardonnay 95%,
Pinot Nero 5%

Colore

Giallo paglierino
con riflessi verdolini

Perlage

Fine e persistente

Profumo

Spazia dalle note
di nocciola
e agrumi fino a sentori
di fiori bianchi
e vaniglia

Sapore

Molto ampio
e persistente
legato a una piacevole
morbidezza

Uve
Chardonnay 100%

Colore
giallo paglierino
con riflessi dorati

Perlage
fine e persistente

**Maturazione
a contatto
con i lieviti**
36 mesi

Profumo
molto intenso
di mandorla,
fiori bianchi e vaniglia

Sapore
molto ampio, armonico
e cremoso, di buona
persistenza aromatica

Massima espressione
della filosofia
franciacortina, unisce
eleganza e finezza a
una forte personalità.
Il lungo periodo di
affinamento sui lieviti
dona una struttura
che gli permette di
accompagnare anche
piatti dal gusto
deciso.



Satèn

Franciacorta D.O.C.G.

The image features two bottles of Franciacorta wine against a white background. On the left is a bottle of Franciacorta Rosé D.O.C.G. 2007, containing a pinkish-orange wine. On the right is a bottle of Franciacorta Brut D.O.C.G. Milledì 2007, containing a pale yellow wine. Both bottles have labels with the 'FERGHETTINA' brand name and the year '2007'. The necks of the bottles are wrapped in black foil with the brand name embossed on it.

Franciacorta Rosé D.O.C.G. 2007

Vino dal carattere deciso unisce finezza,
freschezza ed eleganza ad una buona struttura
e persistenza che lo rendono particolarmente
adatto ad essere consumato a tutto pasto.

**Franciacorta Brut
D.O.C.G. Milledì 2007**

Questo Franciacorta
Blanc de Blanc, rispetta
appieno la filosofia
aziendale
caratterizzandosi
con buone
note di
eleganza e
finezza.



FERGHETTINA

Franciacorta

Milledì

Uve
Chardonnay 100%

Colore
giallo paglierino con
riflessi oro-verde

Perlage
fine e persistente

Maturazione
a contatto
con i lieviti
36 mesi

Profumo
molto intenso di fiori bianchi
e agrumi con note minerali

Sapore
ampio, armonico e sapido
con sfumature minerali



Rosé

Uve
Pinot Nero 100%

Colore
rosa antico

Perlage
fine e persistente

Maturazione
a contatto
con i lieviti
36 mesi

Profumo
caratterizzato da note di frutti
di bosco e da un piacevole
sentore di crosta di pane

Sapore
ampio e persistente legato ad
una piacevole nota sapida





FERGHETTINA

Franciacorta

Extra Brut

2005



FERGHETTINA
Franciacorta

Extra Brut
2005

Uve
Chardonnay 80%,
Pinot Nero 20%

Colore
giallo dorato

Perlage
fine e persistente

Maturazione
a contatto con i lieviti
72 mesi

Profumo
spazia dalle note
di nocciola e pesca
fino a sentori
di fiori bianchi e vaniglia

Sapore
molto ampio e persistente
con un ottimo equilibrio
tra finezza e persistenza
gustativa

L'affinamento di sei
anni a contatto con
i lieviti conferisce al
Franciacorta Extra
Brut importanti
note di complessità
unite a una buona
eleganza.



Extra Brut

Franciacorta D.O.C.G.

Pas Dosé
Riserva 33
Franciacorta D.O.C.G.
2004



Ultimo nato nella gamma dei Franciacorta dell'azienda, questo Pas Dosé si esprime con un olfatto ampio e suggestivo segnato da una vena minerale che sfuma verso note di pasticceria e agrumi canditi. Unisce una raffinata effervescenza ad una sinergia acido – sapida che ne esalta le complesse note gustative.

Uva
Chardonnay 100%,

Colore
giallo oro

Perlage
fine e persistente

Maturazione
a contatto con i lieviti
78 mesi

Profumo
molto intenso con note di
pasticceria e agrumi canditi

Sapore
ampio e persistente con una
piacevole nota acida

F
FERGHETTINA
Tramontana

Reserva 33
2004

Confezioni in cartone



Cassette in legno



Bauletti in legno





Isabella
2 maggio 2008

Perseus
PERSEUS

PERSEUS

Curtefranca Bianco D.O.C.



Vino molto fresco e fragrante ha una buona piacevolezza pur non mancando di struttura e complessità.

Uve
Chardonnay 80%,
Pinot Bianco 20%

Colore
giallo paglierino
con riflessi verdolini

Profumo
intenso che si esprime
con spiccate note agrumate
e sentori di fruttato tropicale

Sapore
buona corposità
e finezza con
un'interessante
persistenza aromatica

Uve
Cabernet Sauvignon 50%,
Merlot 30%, Nebbiolo 10%,
Barbera 10%

Colore
rosso rubino
con riflessi brillanti

Profumo
ampio e complesso
di more e lamponi
unito a delicate note
speziate di pepe
e tabacco

Sapore
nel complesso di buona
struttura gradevolmente
tannico e persistente

Affinamento
passaggio di un anno
in barriques di rovere
francese

Prodotto dalla
sapiente unione di
quattro vitigni si presta
ad accompagnare
piatti robusti e intensi.



Curtefranca Rosso D.O.C.



FERGHETTINA
Franciacorta

di Roberto Gatti
via Saline 11, 25030
Adro, (Bs) Italy
tel: +39.030.7451212
fax: +39.030.7453528
www.ferghettina.it



Franciacorta

