



**L E N Z A**  
FRANCIACORTA

1964





Con il nome di Franciacorta si identifica un territorio di dolci colline interessante l'area di 18 comuni della provincia di Brescia.

Più precisamente si tratta della zona delimitata ad oriente dalle colline rocciose e moreniche, a occidente dalla sponda sinistra del fiume Oglio, a nord dalle sponde del lago d'Iseo e dalle ultime propaggini delle alpi retiche e, infine, a sud dalla fascia pianeggiante sub collinare alluvionale delineata dalla strada statale che unisce Brescia a Bergamo. Buona parte del settore occidentale della Franciacorta è delimitata a sud dalla lunga e stretta dorsale del Monte Orfano che, completamente isolato nella pianura tra il Mella e l'Oglio si estende nei suoi cinque chilometri di lunghezza nel senso NW-SE da Cologne a Rovato.

Sul versante sud-ovest, nel comune di Coccaglio, sino allo spartiacque, allignano le viti della Azienda Agricola Lenza, in terrazzi monofilare allineati secondo i livelli orizzontali del monte. Sono viti cresciute in luoghi per tradizione vocati alla coltura di una pianta solare portatavi dai legionari romani nel primo secolo a.C. nelle suddivisioni del centuriato.

L' **Azienda Agricola Lenza** nasce nel 1964 sulle pendici del Monte Orfano per volontà di Giuseppe Lenza, con l'opera di paziente ricostruzione dei vigneti e la messa a dimora di vitigni in forme d'allevamento a pergola data la giacitura e l'esposizione dei terreni rapidamente degradanti al piano e faticosamente terrazzati.

Quattro ettari di terreno pazientemente ricavati dove la roccia affiora frequentemente frammista al conglomerato indurito dai millenni, la particolare natura del suolo, l'ottima esposizione e le cure appassionate di una gestione interamente familiare, riescono a dare corpo ed anima ad un **FRANCIACORTA** eccellente, ricco di sfumature e di percezioni inconfondibili apprezzate particolarmente dagli intenditori per finezza ed eleganza che, sin dalla prima presentazione avvenuta nel 1973 riconoscono al **FRANCIACORTA LENZA** una spiccata personale tipicità.

Gran parte della produzione, proposta in dieci tipologie, viene venduta direttamente presso la cantina dell'azienda ubicata in splendida posizione a balconata sul versante meridionale del Monte Orfano, dal quale si gode l'ottima vista di un panorama che, nelle giornate limpide, spazia sino alla linea d'incontro con gli Appennini all'orizzonte.



# Franciacorta

# Brut *Le Vi*

RICONOSCIMENTO: d.p.r. 1967 – Denominazione di Origine Controllata  
d.p.r. 1995 - Denominazione di Origine Controllata e garantita.

ZONA DI PRODUZIONE: Franciacorta, Monte Orfano, comune di Coccaglio.

TERRENO: Suoli a substrato roccioso di natura calcarea, a stratificazione media, reazione alcalina, alta presenza di affioramenti rocciosi, pendenze comprese tra 25 e 45 %.

ALLEVAMENTO: Pergola semplice su terrazzi monofilare allineati secondo i livelli orizzontali del monte.

CLIMA : Inverni relativamente miti con estati calde, asciutte e buone escursioni termiche giornaliere.

VITIGNI UTILIZZATI : Chardonnay 100%.

VENDEMMIA: Manuale. Anticipata rispetto alla maturazione fisiologica per garantire un elevato livello acidico.

VINIFICAZIONE : Pressatura a basse pressioni, frazionamento dei mosti e fermentazione in purezza con inoculo di lieviti selezionati e gestione termica. Stabilizzazione delle basi in modo bio-naturale.

PRESA DI SPUMA : Rifermentazione in bottiglia a basse temperature, con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO SUL LIEVITO : Almeno 20 mesi.

PROFILO ORGANOLETTICO : Colore paglierino con riflessi verdognoli, delicato profumo di lievito fine e pulito. Gusto sapido, piacevolmente fresco.

TENORE ALCOLICO: 12,5 % vol.

ABBINAMENTI: Si abbina ottimamente a risotti, a piatti di pesce e a carni bianche. Ottimo anche come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° C.

IMBALLO STANDARD: Cartone da 6 bottiglie 75 cl.

ALTRI FORMATI : Magnum 150 cl. – Jeroboam 300 cl.- altri su richiesta.

**SBOCCATO A MANO SENZA L'UTILIZZO DEL FREDDO**



# Franciacorta Extra Brut

RICONOSCIMENTO: d.p.r. 1967 – Denominazione di Origine Controllata -d.p.r. 1995 - Denominazione di Origine Controllata e garantita.

ZONA DI PRODUZIONE: Franciacorta, Monte Orfano, comune di Coccaglio.

TERRENO: Suoli a substrato roccioso di natura calcarea, a stratificazione media, reazione alcalina, alta presenza di affioramenti rocciosi, pendenze comprese tra 25 e 45%.

ALLEVAMENTO: Pergola semplice su terrazzi monofilare allineati secondo i livelli orizzontali del monte.

CLIMA: Inverni relativamente miti con estati calde, asciutte e buone escursioni termiche giornaliere.

VITIGNI UTILIZZATI: Chardonnay 90%, Pinot bianco 10%.

VENDEMMIA: Manuale. Anticipata rispetto alla maturazione fisiologica per garantire un adeguato livello acidico.

VINIFICAZIONE: Pressatura a basse pressioni, frazionamento dei mosti e fermentazione in purezza con inoculo di lieviti selezionati e gestione termica. Stabilizzazione delle basi in modo bio-naturale.

PRESA DI SPUMA: Rifermentazione in bottiglia a basse temperature, con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO SUL LIEVITO: Almeno 20 mesi.

PROFILO ORGANOLETTICO: Colore paglierino con rilessi verdognoli, bouquet sottile e netto, molto fine, minerale. Gusto leggermente amarognolo, piacevolmente acidulo, assolutamente secco, aristocratico.

TENORE ALCOLICO: 12,5% vol.

ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo. Altrettanto a tutto pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° C.

IMBALLO STANDARD: Cartone da 6 bottiglie 75 cl.

**SBOCCATO A MANO SENZA L'UTILIZZO DEL FREDDO**



# FRANCIACORTA

## BRUT *Satèn*



**RICONOSCIMENTO:** d.p.r. 1967 – Denominazione di Origine Controllata.  
d.p.r. 1995 - Denominazione di Origine Controllata e garantita.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Franciacorta, Monte Orfano, comune di Coccaglio.

**TERRENO:** Suoli a substrato roccioso di natura calcarea, a stratificazione media, reazione alcalina, alta presenza di affioramenti rocciosi, pendenze comprese tra 25 e 45 %.

**ALLEVAMENTO:** Pergola semplice su terrazzi monofilare allineati secondo i livelli orizzontali del monte.

**CLIMA :** Inverni relativamente miti con estati calde, asciutte e buone escursioni termiche giornaliere.

**VITIGNI UTILIZZATI :** Chardonnay 100%.

**VENDEMMIA:** Manuale. Anticipata rispetto alla maturazione fisiologica per garantire un adeguato livello acidico.

**VINIFICAZIONE :** Pressatura a basse pressioni, frazionamento dei mosti e fermentazione in purezza con inoculo di lieviti selezionati e gestione termica. Stabilizzazione delle basi in modo bio-naturale.

**PRESA DI SPUMA :** Rifermentazione in bottiglia a basse temperature, con lieviti selezionati.

**AFFINAMENTO SUL LIEVITO :** Almeno 30 mesi.

**PROFILO ORGANOLETTICO :** Colore paglierino con riflessi verdognoli. Bouquet fruttato floreale con note agrumate e lievito. Gusto sapido, fresco, essenziale.

**TENORE ALCOLICO :** 12,5 % vol.

**ABBINAMENTI :** Ottimo come aperitivo. Ideale a tutto pasto con portate delicate di carne e pesce.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO :** 8° C.

**IMBALLO STANDARD:** Cartone da 6 bottiglie 75 cl



AZIENDA AGRICOLA LENZA – COCCAGLIO – ITALIA

# Franciacorta

# DEMI SEC



**RICONOSCIMENTO:** d.p.r. 1967 – Denominazione di Origine Controllata  
d.p.r. 1995 – Denominazione di Origine Controllata e garantita

**ZONA DI PRODUZIONE :**Franciacorta – Monte Orfano, comune di Coccaglio

**TERRENO :**Suoli a substrato roccioso di natura calcarea, a stratificazione media, reazione alcalina, alta presenza di affioramenti rocciosi, pendenze comprese tra 25 e 45 %.

**ALLEVAMENTO :**Pergola semplice su terrazzi monofilare allineati secondo i livelli orizzontali del monte.

**CLIMA:**Inverni relativamente miti con estati calde, asciutte e buone escursioni termiche giornaliere

**VITIGNI UTILIZZATI:**Chardonnay 100%.

**VENDEMMIA:** Manuale. Anticipata rispetto alla maturazione fisiologica per garantire un elevato livello acidico.

**VINIFICAZIONE:**Pressatura a basse pressioni, frazionamento dei mosti e fermentazione in purezza con inoculo di lieviti selezionati, e gestione termica. Stabilizzazione delle basi in modo bio-naturale.

**PRESA DI SPUMA:**Rifermentazione in bottiglia a basse temperature, con lieviti selezionati.

**AFFINAMENTO SUL LIEVITO:**Almeno 24 mesi.

**PROFILO ORGANOLETTICO:**Paglierino con riflessi verde dorato. Profumo delicato e gusto morbido, rotondo e di eccellente equilibrio.

**TENORE ALCOLICO:** 12,5 % vol.

**ABBINAMENTI:**Servito con pasticceria secca, crostate di frutta e focacce dolci esalta la delicatezza dei sapori. Ottimo anche fuori pasto con formaggi piccanti e stuzzichini.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**8° C.

**IMBALLO STANDARD:** Cartone da 6 bottiglie. 75 cl.

**SBOCCATO A MANO SENZA L'UTILIZZO DEL FREDDO**



AZIENDA AGRICOLA LENZA – COCCAGLIO – ITALIA

# HAL DÉ LA HÖTÅ vsq nature

Letteralmente “**IL SALE DELL’ASCIUTTA**” in stretto dialetto locale, nasce dalla vinificazione di uve chardonnay maturate sugli antichi terrazzi del Monte Orfano in Coccaglio.

E’ un metodo classico non dosato, essenziale, di pronta beva, sapido, intatto e verticale. Al termine della presa di spuma viene sboccato solo su richiesta ed è immediatamente degustabile in quanto non protetto da solfiti. L’omissione della protezione con solfiti in post-sboccatura, al di là dell’aspetto strettamente salutistico, offre l’opportunità di gustare integralmente le molteplici sfumature organolettiche della rifermentazione in bottiglia nonché di apprezzare la purezza aromatica del vitigno utilizzato.



Perché “**IL SALE DELL’ASCIUTTA**” ?

Il comune di Coccaglio, nel cui gonfalone troviamo effigiati tre vasi vinari in terra cotta, ospitava fino ad epoche non troppo lontane, nel cuore storico della cittadina, all’interno del perimetro murario del Castrum romano numerose e antiche cantine utilizzate per la vinificazione delle uve coltivate su gran parte del territorio comunale e non solo. Gli osti della zona infatti, che in molti casi erano anche i vinificatori, raccontavano che le uve e quindi i vini provenienti dall’ attiguo Monte Orfano ben si prestavano grazie alla solare alcolicità e ricchezza aromatica per “**salare**” (ovvero arricchire) i vinelli meno dotati provenienti dai paesi limitrofi posti sull’**asciutta** (zona non irrigua) ma con un potenziale di maturazione evidentemente minore.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Franciacorta, Monte Orfano, comune di Coccaglio.

**TERRENO:** Suoli a substrato roccioso di natura calcarea, a stratificazione media, reazione alcalina, alta presenza di affioramenti rocciosi, pendenze comprese tra 25 e 45%.

**ALLEVAMENTO:** Pergola semplice su terrazzi monofilare allineati secondo i livelli orizzontali del monte.

**CLIMA :** Inverni relativamente miti con estati calde, asciutte e buone escursioni termiche giornaliere.

**VITIGNI UTILIZZATI :** Chardonnay 100%.

**VENDEMMIA:** Manuale. Anticipata rispetto alla maturazione fisiologica per garantire un adeguato livello acidico.

**VINIFICAZIONE :** Pressatura a basse pressioni, frazionamento dei mosti e fermentazione in purezza con inoculo di lieviti selezionati e gestione termica. Stabilizzazione delle basi in modo bio-naturale.

**PRESA DI SPUMA :** Rifermentazione in bottiglia a basse temperature, con lieviti selezionati.

**TENORE ALCOLICO :** 12,5 % vol.

**ABBINAMENTI :** Ottimo aperitivo anche a tutto pasto.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO :** 8° C.

**IMBALLO STANDARD:** Cartone da 6 bottiglie 75 cl.

**SBOCCATO A MANO SENZA L’UTILIZZO DEL FREDDO**



# Franciacorta

## Brut

# CREMANT

## Riserva 2006



**RICONOSCIMENTO:** d.p.r. 1967 – Denominazione di Origine Controllata  
d.p.r. 1995 – Denominazione di Origine Controllata e garantita

**ZONA DI PRODUZIONE :** Franciacorta – Monte Orfano, comune di Coccaglio

**TERRENO :** Suoli a substrato roccioso di natura calcarea, a stratificazione media, reazione alcalina, alta presenza di affioramenti rocciosi, pendenze comprese tra 25 e 45 %.

**ALLEVAMENTO :** Pergola semplice su terrazzi monofilare allineati secondo i livelli orizzontali del monte.

**CLIMA:** Inverni relativamente miti con estati calde, asciutte e buone escursioni termiche giornaliere

**VITIGNI UTILIZZATI:** Chardonnay 100%.

**VENDEMMIA:** Manuale. Anticipata rispetto alla maturazione fisiologica per garantire un adeguato livello acidico.

**VINIFICAZIONE:** Pressatura a basse pressioni, frazionamento dei mosti e fermentazione in purezza con inoculo di lieviti selezionati e gestione termica. Stabilizzazione delle basi in modo bio-naturale.

**PRESA DI SPUMA:** Rifermentazione in bottiglia a basse temperature, con lieviti selezionati.

**AFFINAMENTO SUL LIEVITO:** 120 mesi.

**PROFILO ORGANOLETTICO:** Paglierino carico con riflessi verde oro. Deciso profumo di lievito e crosta di pane con nespola. Gusto pieno, sapido, complesso, morbido e armonico.

**TENORE ALCOLICO:** 12.5 % vol.

**ABBINAMENTI:** Paste al forno, risotti e piatti a base di pesce.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8° C.

**IMBALLO STANDARD:** Cartone da 6 bottiglie da 75 cl.

**SBOCCATO A MANO SENZA L'UTILIZZO DEL FREDDO**



AZIENDA AGRICOLA LENZA – COCCAGLIO – ITALIA

# FRANCIACORTA

## NON DOSATO 2005

### RISERVA

# PRIVATA



**RICONOSCIMENTO :** d.p.r. 1967 – Denominazione di Origine Controllata

d.p.r. 1995 – Denominazione di Origine Controllata e garantita

**ZONA DI PRODUZIONE :** Franciacorta – Monte Orfano, comune di Coccaglio.

**TERRENO :** Suoli a substrato roccioso di natura calcarea, a stratificazione media, reazione alcalina, alta presenza di affioramenti rocciosi, pendenze comprese tra 25 e 45%.

**ALLEVAMENTO :** Pergola semplice su terrazzi monofilare allineati secondo i livelli orizzontali del monte.

**CLIMA:** Inverni relativamente miti con estati calde, asciutte e buone escursioni termiche giornaliere.

**VITIGNI UTILIZZATI:** Chardonnay 100% .

**VENDEMMIA:** Manuale. Terza decade di agosto 2005.

**VINIFICAZIONE:** Pressatura a basse pressioni, frazionamento dei mosti e fermentazione in purezza con inoculo di lieviti selezionati e gestione termica. Stabilizzazione delle basi in modo bio-naturale.

**PRESA DI SPUMA:** Rifermentazione in bottiglia a basse temperature, con lieviti selezionati.

**AFFINAMENTO SUL LIEVITO:** almeno 120 mesi.

**PROFILO ORGANOLETTICO:** Colore paglierino carico, brillante, cristallino. Bouquet di fiori bianchi, alloro e frutta secca con piacevole prevalenza di sentore di mandorla. Bollicina, gentile e garbata. Al gusto si propone con ottimo volume, sentori di mela golden e pesca bianca. Finale lungo, piacevolmente acidulo arricchito da una importante mineralità.

**TENORE ALCOLICO:** 12,5 % vol.

**ABBINAMENTI:** Risotto al tartufo. Primi piatti al ragù di carne bianca, spiedini di pesce.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10° C.

**IMBALLO:** Astuccio da 1 bottiglia 75 cl. in cartone da 6 pz.

**SBOCCATO A MANO SENZA L'UTILIZZO DEL FREDDO**



AZIENDA AGRICOLA LENZA – COCCAGLIO – ITALIA

# FRANCIACORTA

## BRUT RISERVA 2005

# GIUSEPPE LENZA

*edizione dei 100 anni*

RICONOSCIMENTO: d.p.r. 1967 – Denominazione di Origine Controllata. d.p.r. 1995 – Denominazione di Origine Controllata e garantita

ZONA DI PRODUZIONE : Franciacorta – Monte Orfano, comune di Coccaglio.

TERRENO : Suoli a substrato roccioso di natura calcarea, a straticazione media, reazione alcalina, alta presenza di affioramenti rocciosi, pendenze comprese tra 25 e 45 %.

ALLEVAMENTO : Pergola semplice su terrazzi monolare allineati secondo i livelli orizzontali del monte.

CLIMA: Inverni relativamente miti con estati calde, asciutte e buone escursioni termiche giornaliere.

VITIGNI UTILIZZATI: Chardonnay 100% .

VENDEMMIA: Manuale. Terza decade di agosto 2005.

VINIFICAZIONE: Pressatura a basse pressioni, frazionamento dei mosti e fermentazione in purezza con inoculo di lieviti selezionati e gestione termica. Stabilizzazione delle basi in modo bio-naturale.

PRESA DI SPUMA: Rifermentazione in bottiglia a basse temperature, con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO SUL LIEVITO: 120 mesi.

PROFILO ORGANOLETTICO: Colore paglierino carico, brillante, cristallino. Bouquet di fiori bianchi, alloro e frutta candita. Bollicina finissima, gentile, garbata. Grande equilibrio acido-zucchero con sentori di mela golden, albicocca e pregiata confetteria. Finale lungo, morbido e armonico con ricordo di zenzero su burro.

TENORE ALCOLICO: 12,5 % vol.

ABBINAMENTI: Risotto al tartufo. Primi piatti al ragù di carne bianca, spiedini di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° C.

IMBALLO : Astuccio 1 bottiglia 75 cl. in cartone da 6 pz.

**SBOCCATO A MANO SENZA L'UTILIZZO DEL FREDDO**



AZIENDA AGRICOLA LENZA – COCCAGLIO – ITALIA



FRANCIACORTA  
BRUT NATURE  
RISERVA 2006

TESI

#43



RICONOSCIMENTO: d.p.r. 1967 – Denominazione di Origine Controllata d.p.r. 1995 – Denominazione di Origine Controllata e garantita.

ZONA DI PRODUZIONE: Franciacorta – Monte Orfano, comune di Coccaglio.

TERRENO: Suoli a substrato roccioso di natura calcarea, a stratificazione media, reazione alcalina, alta presenza di affioramenti rocciosi, pendenze comprese tra 25 e 45 %.

ALLEVAMENTO: Pergola semplice su terrazzi monofilare allineati secondo i livelli orizzontali del monte.

CLIMA: Inverni relativamente miti con estati calde, asciutte e buone escursioni termiche giornaliere.

VITIGNI UTILIZZATI: Chardonnay 100%.

VENDEMMIA: 9 settembre 2006.

Utilizzo di uve mature da ceppi con oltre 30 anni di età.

VINIFICAZIONE: Vinificazione, fermentazione e maturazione del vino base in modo assolutamente naturale in barrique da 225 litri senza utilizzo di lievito starter. La prima fermentazione alcolica e la fermentazione malolattica sono state condotte rispettivamente da lieviti indigeni e batteri lattici indigeni. La maturazione delle basi sulla biomassa di fermentazione si è protratta per 11 mesi prima della presa di spuma.

PRESA DI SPUMA: Rifermentazione in bottiglia a basse temperature, con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO SUL LIEVITO: Almeno 120 mesi.

PROFILO ORGANOLETTICO: Di colore dorato. Bouquet di grande finezza e complessità con sentore di mandorla amara, miele bruciato e radice di liquirizia. Il sapore è asciutto, armonico con ricordo di vaniglia e rovere aromatico. Bollicina finissima, discreta e preziosa. Chiude con una stupenda sensazione di nocciola tostata.

TENORE ALCOLICO: 14 % vol.

ABBINAMENTI: Come bollicina da meditazione oppure abbinato a formaggi a pasta molle.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° C

IMBALLO: Astuccio 1 bottiglia 75 cl in cartone da 6 pz.

CURIOSITA': Per garantire una presenza importante ed eterogenea di flora e fauna microbica sul grappolo (indispensabile per una fermentazione naturale con lieviti e batteri indigeni) i trattamenti di difesa sono stati sospesi già a partire della prima decade di giugno.

Come per tutti i vini nati in legno, è fondamentale per una degustazione ottimale lasciare ossigenare il prodotto per qualche minuto in ampio bicchiere. Ogni tesi è unica ed la sintesi di un percorso enologico ogni volta diverso.

**SBOCCATO A MANO SENZA L'UTILIZZO DEL FREDDO**



# Cuvée Rara

## Rosé Brut vsq

**ZONA DI PRODUZIONE:** Franciacorta, Monte Orfano, comune di Coccaglio.

**TERRENO:** Suoli a substrato roccioso di natura calcarea, a stratificazione media, reazione alcalina, alta presenza di affioramenti rocciosi, pendenze comprese tra 25 e 45 %. Trattasi di suolo marino sollevatosi durante l'orogenesi alpina.

**ALLEVAMENTO:** Pergola bresciana su terrazzi monofilare allineati secondo i livelli orizzontali del monte.

**CLIMA:** Inverni relativamente miti con estati calde, asciutte e buone escursioni termiche giornaliere.

**VITIGNI UTILIZZATI:** Pinot Nero 30%, Chardonnay 70%.

**VENDEMMIA:** Manuale. Anticipata rispetto alla maturazione fisiologica per garantire un elevato livello acidico.

**VINIFICAZIONE:** Il pinot nero proveniente dalla nostra riserva perpetua avviata nel 1997 e conservata in botti di rovere, è stato assemblato prima del tiraggio con una base di solo chardonnay vinificato in acciaio.

**PRESA DI SPUMA:** Rifermentazione in bottiglia a basse temperature, con lieviti selezionati.

**AFFINAMENTO SUL LIEVITO IN BOTTIGLIA:** 60 mesi.

**PROFILO ORGANOLETTICO:** Colore rosa ramato tenue. Il profumo è delicatamente complesso, con ricordo di frutti rossi, buccia d'arancia, melograno e mela rossa. Al gusto rivela grande mineralità, notevole struttura e sapidità vibrante. Lungo finale con nota sfumata di miele da fiori rossi su mela McIntosh.

**PRODUZIONE LIMITATA**

**TENORE ALCOLICO:** 12,5 % vol.

**ABBINAMENTI:** Ottimo aperitivo, e delizioso in tavola con portate leggere a base di pesce.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10° C.

**IMBALLO:** cartone da 6 pz.

**SBOCATO A MANO SENZA L'UTILIZZO DEL FREDDO**



AZIENDA AGRICOLA LENZA – COCCAGLIO – ITALIA



# Cuvée 73

## dosaggio zero vsq

**ZONA DI PRODUZIONE:** Franciacorta, Monte Orfano, comune di Coccaglio.

**TERRENO:** Suoli a substrato roccioso di natura calcarea, a stratificazione media, reazione alcalina, alta presenza di affioramenti rocciosi, pendenze comprese tra 25 e 45 %.

**ALLEVAMENTO:** Pergola semplice su terrazzi monofilare allineati secondo i livelli orizzontali del monte.

**CLIMA:** Inverni relativamente miti con estati calde, asciutte e buone escursioni termiche giornaliere.

**VITIGNI UTILIZZATI:** Pinot Nero 100%.

**VENDEMMIA:** Manuale. Anticipata rispetto alla maturazione fisiologica per garantire un elevato livello acidico.

**VINIFICAZIONE:** Pressatura a bassissime pressioni in torchi tradizionali manuali. Fermentazione e vinificazione in piccole botti di legno “vecchio” con il metodo della riserva perpetua. Stabilizzazione delle basi in modo assolutamente naturale.

**PRESA DI SPUMA:** Rifermentazione in bottiglia a basse temperature, con lieviti selezionati.

**AFFINAMENTO SUL LIEVITO:** Da 120 a 180 mesi ed oltre.

**PROFILO ORGANOLETTICO:** Colore rosa ramato particolarissimo pulito e brillante. Bollicina finissima, continua e microscopica. Profumo intenso, con ottimo equilibrio floreale (viole di campo) fruttato (lampone selvatico) con agrumi e zenzero. Il sapore è secco, complesso, avvolgente, metamorfico. Con l'ossidazione esprime sensazioni decisamente intriganti. Produzione limitata e numerata.

**TENORE ALCOLICO:** 12,5 % vol.

**ABBINAMENTI:** Vino d'abbinamento per eccellenza. Adatto con piatti a base di pesce di mare e crostacei saporiti. Stupendo su carni rosse alla brace, nonché al forno e di sapori audaci.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10° C.

**IMBALLO:** Astuccio 1 bottiglia 75 cl. in cartone da 6 pz.



**SBOCCATO A MANO SENZA L'UTILIZZO DEL FREDDO**



AZIENDA AGRICOLA LENZA – COCCAGLIO – ITALIA



## CONTATTI:

AZIENDA AGRICOLA LENZA  
di Lenza Vittorio  
via Sul Montorfano, 27  
25030 Coccaglio (BS)

P.I. 02168030985  
C.F. LNZVTR63S25C806R

IBAN: IT 34 V 08735 55140 006000 602170  
SWIFT: CCRT IT 2T BTL

Mob 338 7073410  
335 1751972

e-mail: [info@lenzafranciacorta.it](mailto:info@lenzafranciacorta.it)  
pec: [vittorio.lenza@pec.agritel.it](mailto:vittorio.lenza@pec.agritel.it)  
[www.lenzafranciacorta.it](http://www.lenzafranciacorta.it)

