

FRANCIACORTA
FADENTI
EXPERIENCE

L'esperienza che aspettavi

Chiudi gli occhi e immagina

I sapori e i colori di una terra rinomata per i suoi frutti prendono nuova forma in una linea di produzione limitata e di altissima qualità.

Fadenti Experience è la sublimazione di un gesto che conosciamo bene perché parte della nostra millenaria tradizione che ancora riesce a sorprenderci.

Il rinnovato piacere che trova compimento in una sapienza che arriva da lontano e che si sposa perfettamente con la nuova tecnologia incontrando il gusto contemporaneo.

Basta chiudere gli occhi e, in un sorso, sarai proiettato dentro un sogno che si compie tra i profumi e il palato.





Crediamo che presentare il nostro vino al pubblico sia la sfida che oggi siamo pronti ad affrontare.

Siamo sicuri della qualità del nostro prodotto perché siamo coinvolti in prima persona in ogni fase: dalla cura dei nostri vitigni fino ad arrivare a ogni bottiglia prodotta.

Filippo Fadenti, Enologo



Il nostro progetto nasce da un sogno. Un sogno che ha preso forma grazie all'unione di una vera passione e di una forte motivazione. Lontani dalle regole di produzione industriale, la nostra filosofia segue ritmi e accuratezza tipicamente artigianale. Ecco cosa è Fadenti Franciacorta, un vino in grado di regalare davvero un'esperienza sensoriale.

Roberto Bastiani, Imprenditore



Il terreno e i suoi frutti

Posizione

I nostri vitigni hanno sede in uno dei territori più rinomati per la produzione di vini d'eccellenza: la Franciacorta.

Le colline su cui si stendono sentono il benefico influsso del Lago d'Iseo e godono delle caratteristiche granulometriche ideali di un territorio eterogeneo e ricco, adatto alla coltivazione di diverse tipologie d'uve.

Ogni terreno accoglie le piante che da esso possono ottenere più beneficio con risultati spesso sorprendenti.

Tessitura

I territori di Franciacorta, grazie alla loro origine morenica, presentano una tessitura caratterizzata da roccia calcarea di straordinaria ricchezza minerale.

Guyot

Abbiamo adottato la potatura a Guyot come sistema di allevamento del vigneto di tipo misto o lungo. La tecnica conserva tralci di media lunghezza e 10-20 gemme su un ceppo di 80-100 cm.





FRANCIACORTA
FADENTI
EXPERIENCE

Franciacorta come terra madre

Un'avventura che parla chiaro

La Franciacorta si trova nel cuore della Lombardia in un'area di circa 200 chilometri quadrati che comprende diciannove comuni della Provincia di Brescia.

Dolci colline, delimitate a ovest dal fiume Oglio e a nordest dalle ultime propaggini delle Alpi Retiche, originate dai ghiacciai che - ritirati oltre 10.000 anni fa - hanno creato il verdeggianti anfiteatro che oggi ospita la Franciacorta.

Filippo Fadenti (enologo) e Roberto Bastiani (imprenditore) si conoscono da molti anni e sono legati, oltre che dalla passione per il vino, da un rapporto molto schietto e onesto.

Hanno deciso di intraprendere questo viaggio insieme forti delle reciproche competenze, che si sono poi rivelate complementari e rispettose dei differenti ambiti in cui si muovono: la terra per Filippo, le relazioni per Roberto. Un progetto ambizioso ma concreto grazie ad un vino dalle grandi qualità e caratteristiche.

Brut Experience

Un tocco di Van Gogh

I riflessi dorati e il perlage persistente si accompagnano ai fiori di campo e alle rose selvatiche, la frutta gialla matura e la mandorla completano il quadro.

La freschezza, la sapidità e la cremosità rendono il gusto rotondo con una nota leggera d'acidità: un abbraccio perfetto per i piatti a base di pesce.

Chardonnay 75%
Pinot Nero 20%
Pinot Bianco 5%



Scheda tecnica

Vendemmia manuale

Pressatura soffice da uva intera dopo ulteriore selezione dei grappoli

Maturazione in vasche Inox 6-8 mesi, minimo 24 mesi di permanenza sui lieviti nella seconda fermentazione a temperatura controllata, infine 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Dati alla sboccatura al ghiaccio:

Alcool 12,50% vol

PH 3,10

Acidità totale 6.0 - 6.5 g/L

Estratto secco 22 g/L

Residuo zuccherino 5-6 g/L

Rosè Experience

Dolce come uno Chagall

Tonalità delicata dove l'equilibrio viene esaltato da note di fragole e rose selvatiche, ciliegie rosse e pesche gialle.

Una rotondità che sostiene delicatamente piatti ricercati di pesce o di carne, per sostare in un piacevole ascolto dei sensi.

Pinot nero 100%



Scheda tecnica

Vendemmia manuale

Pressatura soffice da uva intera dopo ulteriore selezione dei grappoli

Vinificazione in vasche Inox termocondizionate da supervisione, breve macerazione delle bucce

Maturazione in vasche Inox 6-8 mesi, minimo 36 mesi di permanenza sui lieviti nella seconda fermentazione a temperatura controllata e 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Dati alla sboccatura al ghiaccio:

Alcool 12,50% vol

PH 3,0

Acidità tot 6.5-7.0 g/L

Estratto secco 22 g/L

Residuo zuccherino 5-6 g/L

Saten Experience

La convivialità di un Renoir

Finissime bollicine per un tuffo avvolgente nella purezza originaria del nettare di Dioniso.

La vaniglia, le mandorle e i fiori di campo accompagnano piatti di carne e selvaggina in un viaggio che fa del tempo soltanto un dettaglio.

Chardonnay 85%
Pinot Bianco 15%



Scheda tecnica

Vendemmia manuale

Pressatura soffice da uva intera dopo ulteriore selezione dei grappoli

Maturazione in vasche Inox 6-8 mesi, minimo 36 mesi di permanenza sui lieviti nella seconda fermentazione a temperatura controllata, infine 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Dati alla sboccatura al ghiaccio:

Alcool 12,50% vol

PH 3,05

Acidità 6.5 - 7.0 g/L

Estratto secco 22 g/L

Residuo zuccherino 6 g/L

Contattaci

Roberto

roberto@fadentifranciacorta.it

+39 335 589 8882

Filippo

filippo@fadentifranciacorta.it

+39 333 603 5233

www.fadentifranciacorta.it

FRANCIACORTA
FADENTI
EXPERIENCE