

**CONTI DUCCO**  
*Franciacorta Vintage 2016*  
PAS DOSÉ NOIR

**CONTI DUCCO**  
**FRANCIACORTA MILLESIMATO PAS DOSÉ 2016**

PRODOTTO ALL'ORIGINE DALLA SOC. AGR. CONTI DUCCO - PASSIRANO - ITALIA

VITICOLTORI IN FRANCIACORTA

BOTTIGLIA	GL 71	GABRIETTA	FE 40
VETRO		ALLUMINIO E METALLO	
CAPSULA	C/ALLU 90	TAPPO	FOR 51
ALLUMINIO		SUGHERO	
RACCOLTA DIFFERENZIATA			
VERIFICA IL SISTEMA DI RACCOLTA DEL TUO COMUNE			

*Sboccatura  
Lotto*

PRODOTTO IN ITALIA

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES - CONTIENT SULFITES - ENTHÄLT SULFITE

**75 cl e 12,5% vol**



L'unione tra purezza e nobiltà delle migliori uve, priva di liqueur d'expedition. Un periodo di affinamento post sboccatura esalta ulteriormente i profumi e gli aromi sviluppatasi durante la fermentazione in bottiglia.

**Tipologia:** Franciacorta Docg Pas Dosé

**Vitigni:** 100% Pinot nero

**Resa media per ettaro:** 60 q.li

**Età media vigneti:** 20 anni.

**Sistema di Allevamento:** Cordone speronato.

**Vinificazione:** Pressatura soffice, fermentazione in acciaio inox con lieviti selezionati, parziale fermentazione e affinamento in barrique, rifermentazione in bottiglia.

**Affinamento Medio:** 60 mesi in bottiglia.

**Numero Bottiglie Prodotte/Anno:** 10.000 numerate.

**Colore:** Giallo paglierino con riflessi verdi.

**Perlage:** Fine e persistente.

**Profumo:** Fruttato, agrumato con sentori di miele e pasticceria.

**Sapore:** Complessità acida unita ad una struttura armonica.

**Abbinamenti:** Secondi piatti di pesce o di carni bianche. Primi piatti elaborati.

**Temperatura di servizio:** 6/8° C.

CONTI DUCCO  
*Franciacorta Vintage 2016*  
Rosé

CONTI DUCCO

FRANCIACORTA MILLESIMATO BRUT ROSÉ 2016

INTEGRALMENTE PRODOTTO ALL'ORIGINE DALLA SOC. AGR. CONTI DUCCO - PASSIRANO - ITALIA

Edizione limitata, bottiglia **N° 00153** di 20.000

Sboccatura  
Lotto

PRODOTTO IN ITALIA

BOTTIGLIA	GL 70	GABBIETTA	FE 40
VETRO		ALLUMINIO E METALLO	
CAPSULA C/ALU	90	TAPPO	FOR 51
ALLUMINIO		SUGHERO	
RACCOLTA DIFFERENZIATA			
VERIFICA IL SISTEMA DI RACCOLTA DEL TUO COMUNE			

75 cl e 12,5% vol

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES - CONTIENT SULFITES - ENTHÄLT SULFITE



È la perfetta fusione tra femminilità e struttura, delicatezza e complessità, eleganza e persistenza ad esprimere al meglio tutta la poesia del Pinot Nero, ora Millesimato.

**Tipologia:** Franciacorta Docg Brut Rosé

**Vitigni:** 100% Pinot Nero

**Resa media per ettaro:** 70 q.li

**Età media vigneti:** 15 anni.

**Sistema di Allevamento:** Guyot e cordone speronato.

**Vinificazione:** Breve macerazione pellicolare, pressatura soffice, fermentazione in acciaio inox con lieviti selezionati, rifermentazione in bottiglia.

**Affinamento Medio:** 60 mesi in bottiglia.

Numero Bottiglie Prodotte/Anno: 20.000 numerate.

**Colore:** Rosa quarzo antico.

**Perlage:** Fine, abbondante, persistente.

**Profumo:** Complesso, molto intenso, fruttato.

**Sapore:** Fine, elegante, persistente.

**Abbinamenti:** Antipasti di salumi, ideale su seconde portate di carni rosse, intrigante abbinamento cromatico con grigliate di pesce e tartare di tonno rosso.

**Temperatura di servizio:** 6/8° C.

CONTI DUCCO  
*Franciacorta Vintage 2019*  
BLANC DE BLANCS

CONTI DUCCO

FRANCIACORTA MILLESIMATO BRUT 2019

INTEGRALMENTE PRODOTTO ALL'ORIGINE DALLA SOC. AGR. CONTI DUCCO - PASSIRANO - ITALIA

Edizione limitata, bottiglia N° 00153 di 15.333

BOTTIGLIA	GL 70	GABBIETTA	FE 40
VETRO		ALLUMINIO E METALLO	
CAPSULA	C/ALU 90	TIAPPO	FOR 51
ALLUMINIO		SUGHERO	
RACCOLTA DIFFERENZIATA			
VERIFICA IL SISTEMA DI RACCOLTA DEL TUO COMUNE			

Sboccatura  
Lotto

75 cl e 13% vol

PRODOTTO IN ITALIA

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES - CONTIENT SULFITES - ENTHÄLT SULFITE



Vincitore del premio Quattro Rose Camune di Vinipius 2020; la complessità del rovere francese, i lunghi affinamenti su lieviti selezionati, la purezza dello Chardonnay... creano un mix perfetto.

**Tipologia:** Franciacorta Docg Brut

**Varietà:** 100% Chardonnay

**Resa media per ettaro:** 60 q.li

**Età media vigneti:** 20 anni.

**Sistema di Allevamento:** Cordone speronato.

**Vinificazione:** Pressatura soffice, parte del mosto fermenta in acciaio inox a temperatura controllata e parte affina in barrique con lieviti selezionati, lenta presa di spuma in bottiglia.

**Affinamento:** Minimo 40 mesi in bottiglia.

**Numero Bottiglie Prodotte/Anno:** 15.333 numerate.

**Colore:** Giallo acceso.

**Perlage:** Fine e persistente.

**Profumo:** Raffinato, intenso e fruttato con profumi di pesca gialla matura, arancia candita e pan brioche che ben miscelati a lievi note di legno e leggeri sentori di lievito dei lunghi affinamenti sprigionano un'equilibrata ed intrigante eleganza.

**Sapore:** La complessità aromatica è molto persistente, lievi note vanigliate e tostate del passaggio in barrique rendono l'assaggio elegantemente pieno e ideale per l'abbinamento a tutto pasto, particolarmente indicato sui primi piatti di pesce e carni bianche, ottimo su tartare e superlativo sulle crudité di mare.

**Abbinamenti:** Ideale a tutto pasto, ottimo con risotti e primi piatti, superlativo con le crudité di pesce.

**Temperatura di servizio:** 6/8° C.

CAMEL  
di  
CONTI DUCCO  
*Franciacorta Dry*



Il Franciacorta che non ti aspetti: morbido, piacevole, che si adatta a tutti i palati. Magistrale compagno di aperitivi, si abbina perfettamente anche al dessert più delicato.

**Tipologia:** Franciacorta D.o.c.g. Dry

**Varietà:** 100% Chardonnay

**Resa media per ettaro:** 70 q.li

**Età media dei vigneti:** 15 anni

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato e guyot

**Vinificazione:** Pressatura soffice, fermentazione in acciaio inox con lieviti selezionati, rifermentazione in bottiglia

**Affinamento medio:** 72 mesi in bottiglia.

**Colore:** Giallo paglierino.

**Perlage:** Fine, delicato, persistente

**Profumo:** Frutta secca tostata, fragrante.

**Sapore:** Morbido, fine, persistente.

**Abbinamenti:** Aperitivo, mousse di formaggio, dessert e pasticceria secca.

**Temperatura di servizio:** 6/8° C.

**CONTI DUCCO**  
**CAMEL FRANCIACORTA DRY**  
PRODOTTO ALL'ORIGINE DALLA SOC. AGR. CONTI DUCCO - PASSIRANO - ITALIA  
VITICOLTORI IN FRANCIACORTA

*Sboccatura  
Lotto*

PRODOTTO IN ITALIA

BOTTIGLIA	GL 71	GABBRIETTA	FE 40
VETRO		ALLUMINIO E METALLO	
CAPSULA C/ALLU 00	TAPPO	FOR 51	
ALLUMINIO		SUGHERO	
RACCOLTA DIFFERENZIATA			
VERIFICA IL SISTEMA DI RACCOLTA DEL TUO COMUNE			

**75 cl e 12,5% vol**

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES - CONTIENS SULFITES - ENTHÄLT SULFITE

TERRE  
di  
CONTI DUCCO  
*Franciacorta Brut*

TERRE *di* CONTI DUCCO  
FRANCIACORTA BRUT

PRODOTTO ALL'ORIGINE DALLA SOC. AGR. CONTI DUCCO - PASSIRANO - ITALIA

VITICOLTORI IN FRANCIACORTA

Sboccatura  
Lotto

BOTTIGLIA	GL 71	GABBIA	FE 40
VETRO		ALLUMINIO E METALLO	
CAPSULA C/ALU	90	TAPPO	FOR 51
ALLUMINIO		SUGHERO	
RACCOLTA DIFFERENZIATA			
VERIFICA IL SISTEMA DI RACCOLTA DEL TUO COMUNE			

75 cl e 12% vol

PRODOTTO IN ITALIA

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES - CONTIENT SULFITES - ENTHÄLT SULFITE



Terre di Conti Ducco Brut è integralmente prodotto all'origine e incarna la vera essenza del territorio da cui proviene mostrandosi senza segreti con la minima aggiunta di liqueur d'expédition.

È un esempio straordinario del forte legame con le nostre terre, di cui riflette la qualità e l'autenticità.

**Tipologia:** Franciacorta D.o.c.g. Brut

**Vitigni:** 100% Chardonnay

**Resa media per ettaro:** 80 q.li

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato e Guyot.

**Vinificazione:** Pressatura soffice, parte di fermentazione in barrique vecchie e fermentazione in acciaio inox con lieviti selezionati, rifermentazione in bottiglia

**Affinamento medio:** 30 mesi in bottiglia.

**Colore:** Giallo con riflessi verdolini.

**Perlage:** Fine, persistente.

**Profumo:** Crosta di pane, frutta secca.

**Sapore:** Fresco, sapido.

**Abbinamenti:** Aperitivo e a tutto pasto.

**Temperatura di servizio:** 6/8° C.

CONTI DUCCO  
*Franciacorta*  
VELVET SATÈN

# VELVET di CONTI DUCCO FRANCIACORTA SATÈN

BRUT PRODOTTO ALL'ORIGINE DALLA SOC. AGR. CONTI DUCCO - PASSIRANO - ITALIA

VITICOLTORI IN FRANCIACORTA

*Sboccatura  
Lotto*

PRODOTTO IN ITALIA

BOTTIGLIA	GL 71	GARBBIETTA	FE 40
VETRO		ALLUMINIO E METALLO	
CAPSULA	C/ALU 90	TAPPO	FOR 51
	ALLUMINIO	SUGHERO	
RACCOLTA DIFFERENZIATA			
VERIFICA IL SISTEMA DI RACCOLTA DEL TUO COMUNE			

75 cl e 12% vol

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES - CONTIENT SULFITES - ENTHÄLT SULFITE



Il prodotto portabandiera della Franciacorta, che tutto il mondo ci riconosce dalla spuma morbida e setosa...semplicemente irresistibile

**Tipologia:** Franciacorta docg Satèn Brut  
**Vitigni:** 100% Chardonnay  
**Resa media per ettaro:** 70 q.li  
**Sistema di Allevamento:** Cordone Speronato e guyot.  
**Vinificazione:** Pressatura soffice, fermentazione in acciaio inox con lieviti selezionati impieghita da un lieve passaggio in barrique prima della classica rifermentazione in bottiglia.  
**Affinamento Medio:** 30 mesi in bottiglia.  
**Colore:** Giallo paglierino.

**Perlage:** Fini e sottili bollicine creano una graziosa catenella.  
**Profumo:** fiori e frutta a polpa bianca con note floreali ed un lieve accenno di vaniglia.  
**Sapore:** un'intensa cremosità lo rende molto fine, elegante e morbido.  
**Abbinamenti:** ideale come aperitivo, indicato per antipasti e primi piatti delicati di pesce, crudità o carni bianche.  
**Temperatura di Servizio:** 6 - 8° C