

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 2020
INTEGRALMENTE PRODOTTO ALL'ORIGINE DALLA SOC. AGR. CONTI DUCCO - PASSIRANO - ITALIA

Edizione limitata, bottiglia **N° 00153** di 15.333

Sboccatura
Lotto

PRODOTTO IN ITALIA

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

75 cl e 13% vol

CONTIENE SOLFITTI - CONTAINS SULPHITES - CONTIENT SULFITES - ENTHÄLT SULFITE



Vincitore del premio Quattro Rose Camune di Viniplus 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	GABBIETTA	FE 40
VETRO		ALLUMINIO E METALLO	
CAPSULA C/ALU	80	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