

Un vino italiano con cent'anni di storia

110 anni di esperienza nella produzione del vino e una passione autentica sono rinchiusi in ogni singola bottiglia di Cà Desiderio bollicine. Piccoli gioielli creati in numero limitato per garantire eccellenza e piacere ad ogni sorso. Il marchio Cà Desiderio ricorda la storia del re Longobardo che tanto amò la Franciacorta ed evoca la ricerca del piacere in chi beve il nostro vino, animato dalla voglia di rivivere l'esperienza.

Terra e vendemmia

Cà Desiderio inizia la sua storia tra i vigneti, 47 ettari distribuiti in tutta la Franciacorta per ottenere una combinazione unica.

Tre tipi di vitigno Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Bianco innestati e piantati in diverse profondità per ottenere una mineralità esclusiva. La vendemmia avviene ad agosto tutta a mano in cassette da 17 kg ciascuna.

Un punto di particolare interesse: la marna rosa e bianca contenuta in alcuni terreni conferisce alle uve un sapore particolare.

An Italian wine with a history of one hundred years

110 years experience, and genuine passion for wine making are enclosed in every single bottle of Cà Desiderio. Small jewels created in limited edition to guarantee excellence and pleasure in every sip. The Cà Desiderio brand brings to mind of the story of the Longobard king who loved Franciacorta grapes and it is this same pleasure for those who drink our wine.

The land and the harvest

Our wine begins its story in the vineyards, 47 hectares distributed throughout Franciacorta to achieve a unique combination.

Three vines Pinot Nero, Chardonnay and Pinot Bianco grafted and planted in different depths to gain an exclusive minerality.

In August the grapes are harvested by hand into wooden boxes of 17 kg per box. A point of special interest: pink and white marl gives the grapes a particular flavour.

L'enologo The winemaker

Jean Pierre Valade, considerato uno dei primi 3 enologi al mondo nel metodo classico, si occupa personalmente della supervisione nella:

SELEZIONE DELLE UVE
CREAZIONE DELLE CUVÉE
STUDIO DEL SAPORE
REALIZZAZIONE DELLA LIQUEUR

Risultato: eleganza, raffinatezza e piacere.



Cà Desiderio Franciacorta

Commercializzazione vini di eccellenza
Tel. +39 327 3245264 (Sig.ra Sirelli) Tel. +39 338 3357739 (Sig. Riva)
commerciale@cadesideriofranciacorta.it
www.cadesideriofranciacorta.it

Jean Pierre Valade, regarded as one of the three top winemakers in the world for the traditional method, personally supervises:

GRAPES SELECTION
CREATION OF THE CUVÉES
STUDY OF FLAVOUR
MAKING OF THE LIQUEUR DE TIRAGE

The outcome: elegance, sophistication and pleasure.


Cà Desiderio

FRANCIACORTA

01

CUVÉE BRUT

UVE E LAVORAZIONE

Il Brut Cuvée Franciacorta DOCG è un assemblaggio di selezione clonale di Chardonnay (65%), Pinot Bianco (20%) e Pinot nero (15%). La fermentazione avviene in apposite vasche di acciaio a temperatura controllata (17-19° C) con lievito locale per mantenere i sapori e gli aromi della Franciacorta. Viene poi imbottigliato e lasciato sui propri lieviti per almeno 25 mesi.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore particolarmente brillante, perlage fine e prolungato. Profumi di frutti esotici e fiori di sambuco, cioccolato bianco e zenzero. In bocca è fresco, pulito, rotondo. ALCOL 12,5% vol.

GRAPES AND PRODUCTION

Brut Cuvée Franciacorta DOCG is an assemblage of clonal selection of Chardonnay (65%), Pinot Bianco (20%) and Pinot nero (15%). Fermentation occurs in special steel tanks under controlled temperatures (17-19° C) with local yeast in order to maintain the flavours and the aromas of Franciacorta. It's then bottled and left on its lees for at least 25 months.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Bright colour refined and long lasting perlage. Aromas of exotic fruits and elderflower, white chocolate and ginger. It is fresh, clean and rounded. 12.5% vol.



02

SATÈN

UVE E LAVORAZIONE

Il Franciacorta Satèn Millesimato DOCG è ottenuto da selezioni clonali di uve Chardonnay. Riposa sui propri lieviti a temperature controllate di 12/14° C per almeno 36 mesi e solo quando acquisisce il suo caratteristico bouquet, il gusto e il fine perlage è davvero pronto.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Si presenta alla vista particolarmente brillante e luminoso, con bollicine minuscole e numerosissime. Delicati sentori di ginestra, kiwi, cera d'api e orzo perlato. Estremamente morbido ed equilibrato. ALCOL 13% vol.

GRAPES AND PRODUCTION

Satèn Millesimato DOCG Franciacorta is made from clonal selection of Chardonnay grapes. Resting on its lees in controlled temperatures of 12°/14° C for at least 36 months. Only when the Satèn Millesimato (vintage) acquires its distinctive bouquet, taste and fine perlage is it ready.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

It is bright and luminous with tiny and innumerable bubbles soft to the palate. Delicate aromas of broom flower and pearl barley. 13% vol.



03

PAS DOSÉ

UVE E LAVORAZIONE

Il Pas Dosè Franciacorta DOCG (non dosaggio) è un assemblaggio in selezione clonale di Chardonnay (65%), Pinot Bianco (20%) e Pinot nero (15%). La fermentazione avviene in apposite vasche di acciaio a temperatura controllata (17-19° C) con lievito locale per mantenere i sapori e gli aromi della Franciacorta. Viene poi imbottigliato e lasciato sui propri lieviti per almeno 25 mesi.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Di un bel giallo intenso. Carattere deciso, teso, minerale. Ricordi olfattivi di mela golden, pesca e nocciola, con un accenno di liquirizia. Ingresso al palato morbido, finale secco e persistente. ALCOL 12,5% vol.

GRAPES AND PRODUCTION

Pas Dosè Franciacorta DOCG (non dosage) is an assemblage in clonal selection of Chardonnay (65%), Pinot Bianco (20%) and Pinot nero (15%). Fermentation occurs under controlled temperature (17-19° C) with the addition of local yeast in order to maintain the typical aromas and bouquet of Franciacorta. It's bottled and left on its lees in cold dark cellars for at least 25 months.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Deep yellow and strong character. Olfactory memories of golden apple, peach and hazelnut, with a hint of liquorice. Soft to the palate, dry and persistent finish. 12.5% vol.

