



Luscia Mazzanti

F R A N C I A C O R T A

La cantina, nata nel 1978, produce piccole quantità di Franciacorta e metodo classico. La vocazione e l'impegno di questa realtà, per ragioni etiche e per la natura del vino prodotto, è quella di contrapporsi alle grandi produzioni industriali affidando le lavorazioni all'uomo. Un'impostazione tradizionale dove la differenza delle annate e la manualità hanno la prevalenza sulla standardizzazione. Le basi spumante si affinano in botti di acciaio e di rovere. I vini restano sui lieviti molti mesi oltre le indicazioni del disciplinare, (le riserve per 8 anni). Per lotti inferiori alle 500 bottiglie vengono utilizzate esclusivamente le antiche tecniche di spumantizzazione manuali: Il tiraggio, il remuage, la sboccatura e la liqueur aggiunta a fine processo sono affidati alle persone: niente macchinari industriali in cantina. LM in collaborazione con Ferrari Cesare studio enologico (il più antico e prestigioso della Franciacorta) elabora le liqueur per ogni singolo lotto. I vigneti, a Provaglio d'Iseo ed Erbusco, sono condotti secondo le normative della viticoltura biologica.



Luscia Mazzanti
FRANCIACORTA





LM FRANCIACORTA BRUT RISERVA

Caratterizzato da una pressione in bottiglia di 6,5 bar. Perlage finissimo, persistente.

Uve: Chardonnay 90% - Pinot nero 10%

Vigneti: Franciacorta (BS) nei comuni di Provaglio d'Iseo ed Erbusco.

Ciclo produttivo: Uva raccolta a mano, pressatura soffice, alla prima fermentazione e affinamento in vasche di acciaio e di rovere, fa seguito in primavera, il tiraggio con l'inizio di una lenta rifermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale Franciacorta. Le bottiglie restano in catasta per minimo 36 mesi, abbiamo riserve di 8 anni sui lieviti (il disciplinare ne prevede 18 minimo) a temperatura di 18°C max. Il tiraggio, remuage e sboccatura vengono eseguiti manualmente per lotti inferiori alle 500 bottiglie. Dopo la sboccatura, con l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio con ricetta studiata da LM Franciacorta, il vino compie un ulteriore affinamento in cantina di almeno 12 mesi.

Gradazione: 12.5% vol.

Conservazione delle bottiglie: coricate, al buio, in ambiente asciutto e fresco.

Servizio: servire a 8° C, in secchiello con acqua e ghiaccio, stappando la bottiglia al momento del servizio ed utilizzando bicchieri slanciati tipo Franciacorta.



LM FRANCIACORTA SATEN

Minore pressione in bottiglia rispetto al Brut (inferiore a 5,0 atm). Perlage fine, persistente.

Uve: Chardonnay 100%.

Vigneti: Franciacorta (BS) nei comuni di Provaglio d'Iseo ed Erbusco.

Ciclo produttivo: Uva raccolta a mano, pressatura soffice alla prima fermentazione e affinamento in vasche di acciaio e di rovere, fa seguito in primavera, il tiraggio con l'inizio di una lenta rifermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale Franciacorta. Le bottiglie restano in catasta per almeno 24 mesi a temperatura di 18°C max . Il tiraggio, remuage e sboccatura vengono eseguiti manualmente per lotti inferiori alle 500 bottiglie. Dopo la sboccatura, con l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio studiato da LM Franciacorta, il Saten compie un ulteriore affinamento in cantina di almeno 6 mesi.

Gradazione: 12% vol.

Conservazione delle bottiglie: coricate, al buio, in ambiente asciutto e fresco.

Servizio: servire a 7° C, in un secchiello con acqua e ghiaccio, stappando la bottiglia al momento del servizio ed utilizzando bicchieri slanciati tipo Franciacorta.



LM BRUT NATURE

Caratterizzato da una pressione in bottiglia di 6,5 bar. Perlage fine, permanente.

Uve: Chardonnay 100%

Vigneti: Franciacorta (BS)

Ciclo produttivo: Uva raccolta a mano, pressatura soffice, alla prima fermentazione e affinamento in vasche di acciaio a temperatura controllata, fa seguito, in primavera, il tiraggio con l'inizio di una lenta rifermentazione in bottiglia. Le bottiglie restano in catasta per 18 mesi a temperatura di 18°C max. Il tiraggio, remuage e sboccatura vengono eseguiti manualmente per lotti inferiori alle 500 bottiglie. Dopo la sboccatura, senza aggiunta di liqueur, il vino compie un ulteriore affinamento in cantina di almeno 6 mesi.

Gradazione: 12% vol.

Conservazione delle bottiglie: coricate, al buio, in ambiente asciutto e fresco.

Servizio: servire a 7° C, in secchiello con acqua e ghiaccio, stappando la bottiglia al momento del servizio ed utilizzando i bicchieri slanciati tipo Franciacorta.



LM LUSCIA MAZZANTI
Via Franciacorta s.n.c.
25050 Provaglio d'Iseo(BS)
Tel. 3337166055
www.lusciamazzantifranciacorta.it
info@lusciamazzantifranciacorta.it
PEC lusciaenrico@legalmail.it
C.F. LSCNRC72R07E333L
Partita IVA: 04555860982