



1875

Barboglio DE GAIONCELLI



LA STORIA

Ai piedi del Lago d'Iseo, a Colombaro di Corte Franca, in Franciacorta, esiste un luogo dove l'arte della viticoltura è tramandata da almeno due secoli: questo luogo è il Palazzo Barboglio De Gaioncelli.

La cantina Barboglio De Gaioncelli nasce all'interno dell'omonimo palazzo e dal 2010, in quella che era zona di mezzadria, sorge il ristorante. Le primetracce di questa realtà si hanno nel 1875.

Oggi l'azienda è guidata da Andrea Costa, giovanissimo ma con già oltre 26 vendemmie di Franciacorta sulle spalle. La passione per questo lavoro gli è stata tramandata da papà Guido.



LA CANTINA






La superficie aziendale si articola in 30 ettari vitati. Sono 90.000 le bottiglie prodotte, 10 le tipologie di vino. Dei 30 ettari, circa 26 sono impiantati con vitigni a bacca bianca quali chardonnay e pinot bianco, destinati sia alla vinificazione del Curtefranca bianco DOC, sia all'elaborazione di basi Franciacorta da cui si otterranno le diverse tipologie di Franciacorta DOCG: Brut, Extra Dry, Satèn, Extra Brut, "CLARO" dosaggio zero e "Donna Alberta" Brut Rosè.

La raccolta dell'uva avviene in cassette di massimo 16 kg e la pressatura, con l'utilizzo di presse pneumatiche, viene eseguita in maniera delicata per conservare le caratteristiche organolettiche delle diverse partite di uva. La fermentazione e tutto il primo ciclo di vinificazione sono sviluppati in acciaio o barriques, le temperature sono controllate e mai superiori ai 18-20 °C. L'affinamento in bottiglia delle basi di Franciacorta è di minimo 30 mesi per i prodotti base, raggiunge i 50/60 mesi per i Millesimati.

All'interno del rigoroso regolamento del disciplinare del Franciacorta DOCG la cantina Barboglio De Gaioncelli, sfruttando la conoscenza di Andrea e della propria superficie vitata, esprime la sua filosofia produttiva riassunta in finezza ed eleganza, vini sinceri, di grande beva che trovano la loro più alta espressione nei millesimati e nelle riserve.





	NOME	DENOMINAZIONE	UVAGGIO	DOSAGGIO	PERMANENZA SUI LIEVITI
	Brut	Franciacorta DOCG	Chardonnay Pinot Bianco	Brut	30 mesi
	Satèn Millesimato 2018	Franciacorta DOCG	Chardonnay	Brut	36 mesi
	Extra Brut Millesimato 2016	Franciacorta DOCG	Chardonnay Pinot Nero	Extra Brut	54 mesi
	Rosé "Donna Alberta"	Franciacorta Rosé DOCG	Chardonnay Pinot Nero	Brut	52 mesi
	"Claro" Dosaggio Zero Riserva 2016	Franciacorta DOCG	Chardonnay Pinot Bianco	Non Dosato	54 mesi