



CORTI CUGINI

Gussago (BS)

Due amici: un vigneron innamorato della collina e un'enologa che ha girato il mondo. Il legame con la natura, tornare a vivere seguendone il ritmo, il vino. Così prende vita il piccolo sogno, iniziando a recuperare vigneti in abbandono sulle colline di Gussago. Oggi Stefano e Laura coltivano 4 ha nel comune di Gussago in Franciacorta, divisi in 7 parcelle con esposizioni e suoli differenti. Producono vini artigianali, lavorati integralmente da loro, dalla vigna fino alla bottiglia. Ascolto, osservazione e tempo. Molto lavoro manuale in vigna, parcellizzazione e cura in cantina.

NUMERO BOTTIGLIE

10.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

4



**FRANCIACORTA
DOSAGGIO ZERO DOCG**

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Chardonnay

Vinificazione e affinamento

Decantazione per gravità e prima fermentazione in vasche in acciaio, 5% in barrique esauste. Malolattica parzialmente svolta. Permanenza sui lieviti 20/24 mesi. Non dosato, come liquer d'expédition viene utilizzato lo stesso vino.

Produzione

1.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero a fungo



**"MOKAB"
VINO FRIZZANTE ROSATO**

Tipologia

Frizzante rosato sui lieviti - metodo ancestrale

Uve col quale è fatto

Schiava, Incrocio Terzi e Barbera

Vinificazione e affinamento

Prima fermentazione cemento e inox. Rifermentato in bottiglia con i suoi zuccheri residui.

Produzione

3.450 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (corona)



**"GRAVITAS"
SEBINO BIANCO IGT**

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Chardonnay, Incrocio Manzoni

Vinificazione e affinamento

Raccolta manuale, pigiatura con torchio a mano con resa inferiore al 50%. Fermentazione in Barrique, a fine fermentazione alcuni acini lasciati a surmaturare messi in infusione per 1 mese. In barrique fino a imbottigliamento, colmata con lo chardonnay della base metodo classico. Malolattica svolta.

Produzione

300 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



**"MARBERA"
SEBINO ROSSO IGT**

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Barbera, Marzemino

Vinificazione e affinamento

Macerazione 2-3 giorni per il marzemino e lunga per la barbera. Affinamento 50% barrique 50% cemento.

Produzione

1.350 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero