LAURA CUGINI

Lombardia

Gussago (BS)

Laura Cugini

ETTARI VITATI
4

METODO DI COLTIVAZIONE
BIOLOGICO

NUMERO BOTTIGLIE
10.000

DISTRIBUZIONE

Dopo gli studi in enologia, la passione per il vino porta Laura a lavorare per importanti cantine girando 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. Oggi coltiva 4 ha nel comunque di Gussago in Franciacorta, divisi in 7 parcelle con esposizioni e suoli differenti. Vigneti vicini alle montagne, prevalentemente terrazzati che richiedono molte lavorazioni manuali. Pergole e vigne vecchie. Parcellizzazione, fermentazioni spontanee e cura in cantina.



"Vigneti vicini alle montagne, prevalentemente terrazzati che richiedono molte lavorazioni manuali."







“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)



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'expedition viene utilizzato lo stesso vino.

Produzione
1.500 bottiglie

Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt

Tappo
Sughero a fungo



“OXIUM”
FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO

Tipologia
Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto
Chardonnay

Vinificazione e affinamento
Selezione delle uve di un singolo vigneto di Navezze, dalla parte più fresca verso le montagne, con maturazioni più lente.
Pressatura diretta, fermentazioni spontanee per il 50% in legno e 50% in acciaio, lasciate scolme in leggera ossidazione fino al tiraggio. Malolattica completamente svolta. Tiraggio: marzo 2023, sboccatura: marzo 2025.Remuage manuali. Non dosato, come liquer d'expedition viene utilizzato lo stesso vino

Produzione
1.260 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Sughero a fungo



“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 imbottigliemento, 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