



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

PRODOTTI



"ACHAB"
VINO FRIZZANTE ROSATO

Tipologia

frizzante rosato sui lieviti – metodo ancestrale

Uve col quale e' fatto

Schiava

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)



"MARBERA"
VINO ROSSO

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale e' 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