



Ristorante

Villa Lauda

Cucina Italiana



Ristorante

Villa Lauda

Cucina Italiana



Guido Berlucchi

BERLUCCHI

FRANCIACORTA

„Aufgrund der Geschichte, der Anzahl an Flaschen und ergriffenen Initiativen kann man getrost behaupten, dass ohne das Unternehmen Guido Berlucchi die Franciacorta nicht existieren würde.“

(Slow Wine Führer 2015)

Das Haus Berlucchi entstand 1955, dem Jahr des Aufeinandertreffens von Guido Berlucchi, dem großzügigen und weitsichtigen Gentleman, und Franco Ziliani, dem jungen und leidenschaftlichen Önologen, das die Geschichte der Franciacorta verändern sollte. Genau in diesem Jahr wird Guido Berlucchi von Franco Ziliani überzeugt, das gewagte Unterfangen zu versuchen, einen großen „Metodo Classico“ (klassische Flaschengärung) nach französischer Manier in seinen Rebanlagen und Weinkellern in der Franciacorta zu produzieren.

Diesem Treffen folgen sechs Jahre großer Kraftanstrengungen, die 1961 zum Versiegeln der ersten dreitausend Flaschen Franciacorta führen.

So begann eine der spannendsten Legenden des italienischen Weinbaus, welche die Franciacorta in wenigen Jahrzehnten zu einem Diamanten der Schaumweinproduktion Italiens aufsteigen sah.

BERLUCCHI

Baustraße 16 | 60322 Frankfurt am Main
Tel: 069 95 52 47 71 | Fax: 069 95 52 04 20
info@villalauda.de | www.villalauda.de

Guido Berlucchi



Guido Berlucchi

BERLUCCHI

FRANCIACORTA

BERLUCCHI WINE-DINNER
im Ristorante

Villa Lauda

Cucina Italiana

22. April 2016 | 19:30 Uhr

Guido Berlucchi



Ristorante

Villa Lauda

Amouse Gueule | Gaumenfreude
Berlucchi '61 Franciacorta Satèn

~ ~ ~

Pesce Crudo | Sashimi auf italienische Art
Berlucchi '61 Franciacorta Brut

~ ~ ~

Lucioperca con Risotto al Zafferano | Zanderfilet auf Safranrisotto
Berlucchi '61 Franciacorta Rosè

~ ~ ~

Tagliata con Verdura | Rindersteak mit Gemüse
Caccia al Piano Ruit Hora Bolgheri

~ ~ ~

Dessert al cioccolato con Peperoncino | Schokoladendessert mit Chili
Caccia al Piano Levia Gravia Bolgheri

~ ~ ~

Preis pro Person 89,- EUR.

Bei Kauf von mindestens 18 Flaschen (auch sortiert) nehmen Sie an der Verlosung für eine Einladung auf das Weingut mit Abendessen und Übernachtung teil.



Ristorante

Villa Lauda



'61 Franciacorta Satèn DOCG
100% Chardonnay

Intensives Strohgelb. Weicher Schaum, samtig, andauernd zarte Mousse; feine und beständige Perlage. Reich, elegant, vielschichtig. Eindrücke nach reifen gelben tropischen Früchten, die sich progressiv konzentrieren und weiter entwickeln zu Noten kandierter Zitrusfrüchte. Von spritziger Säure und Mineralität präsentiert der Wein eine kräftige Struktur, einmalige Annehmlichkeit im Genuss und schließt mit langem und klarem Finale.



'61 Franciacorta Brut DOCG
90% Chardonnay, 10% Pinot Noir

Strohgelb mit diskreten grünlichen Reflexen. Weicher Schaum, samtig, andauernd zarte Mousse; feine und beständige Perlage. Frisch, reich, elegant, recht anhaltend, von mittlerer Intensität. Eindrücke nach Früchten mit weißem Fruchtfleisch mit Noten tropischer Früchte; leichte Anklänge nach Gewürzen. Von großer Frische und angenehmer Säure, samtig und ausgeglichen. Im Abgang Zitrusfrüchte.



'61 Franciacorta Rosè DOCG
60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

Schönes intensives Rosa. Weicher Schaum, samtig, andauernd zarte Mousse; feine und beständige Perlage. Elegante Noten von Waldbeeren und reifen Früchten, gut eingebunden in einen zarten Duft nach Hefe und Brotkruste. Angenehm wenig durch die kurze Maischestandzeit des Spätburgunders in der Weinbereitungsphase. Am Gaumen fein und elegant, mit gutem Körper und ausgezeichneter Frische. Die mittel bis hohe Dosage gleicht die spritzige Säure hervorragend aus.



Ruit Hora Bolgheri DOC
Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah



Intensives Rubinrot mit deutlichen, tiefroten Reflexen. Im ersten Moment sehr deutliche Aromen reifer Früchte, insbesondere Brombeere, Sauerkirsche und Johannisbeere; anschließend bemerkt man Tabak mit Gewürzaromen von Zimt, Lakritz und einer dezenten Note von Balsam. Angenehme und intensive Geschmacksnoten, die lange im Mund anhalten, im Nachgeschmack bestätigen sich die bereits in der Nase wahrgenommenen Aromen vollumfänglich.



Levia Gravia Bolgheri DOC
Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah



Intensives, dichtes Rubinrot. Komplexe und ausgeprägte Aromen von reifen Früchten, die an Pflaumen- und Brombeermarmelade erinnern; schöne Veilchennote, Würze und ein angenehmer Hauch von Tabak und weißem Trüffel. Optimal strukturiert mit einer perfekten Balance zwischen Kraft und Säure; am Gaumen angenehm durch die Ausgewogenheit und die Wucht der samtigen, anregenden Tannine.

