

Bollicine e Franciacorta

Pubblicato: Mercoledì 9 Giugno 2021



Arriva l'estate e con lei la voglia di stare insieme, magari con un calice di vino spumante a donare gioia e spunti di conversazione. Tra i vini spumanti italiani uno dei più conosciuti e desiderati è il famoso Franciacorta, prodotto nella provincia di Brescia, in una zona estremamente vocata alla coltivazione di uva di qualità.

Le **bollicine Franciacorta** sono tra le più apprezzate dagli amanti del vino. Una storia, la loro, che inizia negli anni 60 per sublimare nel 1990 con la nascita del Consorzio di Tutela dei vini Franciacorta, un consorzio con oltre 200 soci da 19 differenti comuni tra **Brescia** ed il **Lago d'Iseo**.

La magia del Franciacorta e del Metodo Classico.

Lo spumante Franciacorta è un vino prodotto con Metodo Classico, utilizzando uve Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco. Il metodo classico, un procedimento antico ed affascinante che vede nella manualità e nella qualità il suo successo.

Cos'è il **metodo classico**? Cosa rende gli spumanti metodo classico differenti?

Nel metodo classico, ogni singola bottiglia è riempita con vino e lieviti in modo da far sì che questi, nutrendosi di alcuni elementi presenti nel vino, producano anidride carbonica, bollicine e spuma. Il tempo necessario ai lieviti per produrre tutte le bollicine necessarie è di diversi mesi, durante i quali le bottiglie riposeranno in cantina, con le migliori attenzioni dei cantinieri, che si preoccuperanno di seguire tutto il processo produttivo, roteando e curando ogni singola bottiglia. Il risultato di questo procedimento lento e manuale, è un vino spumante dal perlage fine e persistente, di grande spessore e

adatto anche ai palati più esigenti.

Franciacorta, non solo per le grandi occasioni.

Lo spumante Franciacorta è solitamente associato alle grandi occasioni, come lo champagne, di cui condivide molte caratteristiche, ma a differenza di quello che molti pensano, il Franciacorta è uno spumante godibile a tutto pasto, oltre che nei momenti più conviviali. I costi di un buon Franciacorta oscillano sempre tra i 16 ed i 30 euro, rendendo possibile a tutti gli amanti del vino degustarlo e viverne l'esperienza.

Acquistare Franciacorta al miglior prezzo.

I vini Franciacorta sono sempre molto ricercati e le migliori enoteche online presentano offerte quotidiane per cantine quali [Guido Berlucchi](#), Ca' del Bosco o Bellavista, per citare solo alcune tra le più conosciute della denominazione. Oltre ad acquistare direttamente dalle enoteche online è possibile cercare il miglior prezzo di un Franciacorta sfruttando alcuni comparatori prezzi specifici per il mondo del vino, come Enosearcher.

Enosearcher è stato pensato per trovare vino al miglior prezzo, già conosciuto tra gli appassionati di vino ed operatori di settore, è il comparatore più grande d'Italia e conta oltre 230 enoteche con le proprie offerte. Dalle bollicine di Franciacorta, ai grandi vini toscani passando per il Piemonte ed il Veneto, senza tralasciare nessuna denominazione, si possono trovare occasioni oltre ad annate molto rare o ricercate.

Per questa estate quindi, invitiamo tutti gli appassionati di vino a bere italiano, sorseggiando un calice con un freschissimo e gradevole spumante Franciacorta, come da tradizione, acquistato al prezzo giusto, grazie alle nuove tecnologie.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it