



CONTI DUCCO

Mexxo Secolo di Franciacorta



DIMORA STORICA

Dopo quasi 2000 anni di storia nobile della famiglia e di una lunga tradizione vitivinicola, nel 1967 il Conte Piero fonda l'azienda Conti Ducco divenendo uno dei pionieri non solo della Franciacorta, ma di tutta la realtà italiana enoica, importando le prime barriques direttamente dalla Francia. In seguito si specializza nella produzione di spumanti di qualità "metodo classico" usufruendo dell'antica Cantina del 400 scavata nella roccia morenica sotto la Villa Castello.





TENUTA

La Conti Ducco oggi giorno si presenta come una delle più grandi proprietà terriere franciacortine con 52 ettari di superficie vitata suddivisi in 15 cru.

Questa peculiarità consente di creare vini che esaltano le caratteristiche del territorio e delle differenti zone da cui provengono, attraverso una vendemmia, rigorosamente manuale, separata per vitigno insieme ad un progetto di agricoltura sostenibile ed integrata che rispetti la "naturalzza" della vite e dell'ambiente.



BORGO

L'idea di un luogo d'incontro tra l'importante tradizione storica e la modernità produttiva, si concretizza nella creazione del Borgo Tecnologico. È qui che si svolge ogni singola fase produttiva, dalla vigna all'imbottigliamento, permettendo la realizzazione di vini integralmente prodotti all'origine.

Il mosto fiore di ogni appezzamento fermenta separatamente per creare vini che presentano massima varietà in termini di struttura, aromi, profumi e permettendo di assemblare cuvée dalle caratteristiche uniche. In queste sono racchiusi Vini Riserva, preziosi "assaggi" di antiche annate.

Tutto questo è possibile grazie ad un team tecnico di straordinario livello e altamente qualificato, l'impiego di macchinari di cantina sempre più sofisticati e innovativi, la ricerca costante verso continui miglioramenti: un perfetto "trait d'union" fra fattori ambientali, umani e percettivi.





CANTINA STORICA

La storica cantina quattrocentesca consente successivamente di conservare in modo naturale i Franciacorta prodotti, permettendo affinamenti impeccabili che si protraggono per periodi molto più lunghi rispetto a quelli previsti dal disciplinare raggiungendo anche i 100 mesi. È proprio il prezioso Caveau la primaria testimonianza della vocazionalità del territorio dove Conti Ducco nasce: la zona di Camignone già nel 600 viene descritta come produttrice di "vini perfettissimi"... quello che ancora oggi Conti Ducco cerca di creare, sorprendendo ed incantando non solo i palati più raffinati ma, soprattutto, trasmettendo emozioni, attraverso un'esperienza sensoriale unica assaporata ad ogni singola bollicina.



CONTI DUCCO

Franciacorta Vintage 2019

BLANC DE BLANCS



Vincitore del premio Quattro Rose Camune di Viniplus 2020; la complessità del rovere francese, i lunghi affinamenti su lieviti selezionati, la purezza dello Chardonnay... creano un mix perfetto.

Tipologia: Franciacorta Docg Brut

Varietà: 100% Chardonnay

Resa media per ettaro: 60 q.li

Età media vigneti: 20 anni.

Sistema di Allevamento: Cordone speronato.

Vinificazione: Pressatura soffice, parte del mosto fermenta in acciaio inox a temperatura controllata e parte affina in barrique con lieviti selezionati, lenta presa di spuma in bottiglia.

Affinamento: Minimo 40 mesi in bottiglia.

Numero Bottiglie Prodotte/Anno: 15.333 numerate.

Colore: Giallo acceso.

Perlage: Fine e persistente.

Profumo: Raffinato, intenso e fruttato con profumi di pesca gialla matura, arancia candita e pan brioche che ben miscelati a lievi note di legno e leggeri sentori di lievito dei lunghi affinamenti sprigionano un'equilibrata ed intrigante eleganza.

Sapore: La complessità aromatica è molto persistente, lievi note vanigliate e tostate del passaggio in barrique rendono l'assaggio elegantemente pieno e ideale per l'abbinamento a tutto pasto, particolarmente indicato sui primi piatti di pesce e carni bianche, ottimo su tartare e superlativo sulle crudità di mare.

Abbinamenti: Ideale a tutto pasto, ottimo con risotti e primi piatti, superlativo con le crudità di pesce.

Temperatura di servizio: 6/8° C.

CONTI DUCCO

Franciacorta

CARAMEL



Il Franciacorta che non ti aspetti: morbido, piacevole, che si adatta a tutti i palati. Magistrale compagno di aperitivi, si abbina perfettamente anche al dessert più delicato.

Tipologia: Franciacorta D.o.c.g. Dry

Vitigni: 100% Chardonnay

Resa media per ettaro: 70 q.li

Età media vigneti: 15 anni.

Sistema di Allevamento: Cordone speronato e guyot.

Vinificazione: Pressatura soffice, fermentazione in acciaio inox con lieviti selezionati, rifermentazione in bottiglia.

Affinamento Medio: 30 mesi in bottiglia.

Colore: Giallo paglierino.

Perlage: Fine, delicato, persistente.

Profumo: Frutta secca tostata, fragrante.

Sapore: Morbido, fine, persistente.

Abbinamenti: Aperitivo, mousse di formaggio, dessert e pasticceria secca.

Temperatura di Servizio: 6/8°C

CONTI DUCCO
Franciacorta Vintage 2016
Rosé



È la perfetta fusione tra femminilità e struttura, delicatezza e complessità, eleganza e persistenza ad esprimere al meglio tutta la poesia del Pinot Nero, ora Millesimato.

Tipologia: Franciacorta Docg Brut Rosé
Vitigni: 100% Pinot Nero
Resa media per ettaro: 70 q.li
Età media vigneti: 15 anni.
Sistema di Allevamento: Guyot e cordone speronato.
Vinificazione: Breve macerazione pellicolare, pressatura soffice, fermentazione in acciaio inox con lieviti selezionati, rifermentazione in bottiglia.
Affinamento Medio: 60 mesi in bottiglia.
Numero Bottiglie Prodotte/Anno: 20.000 numerate.

Colore: Rosa quarzo antico.
Perlage: Fine, abbondante, persistente.
Profumo: Complesso, molto intenso, fruttato.
Sapore: Fine, elegante, persistente.
Abbinamenti: Antipasti di salumi, ideale su seconde portate di carni rosse, intrigante abbinamento cromatico con grigliate di pesce e tartare di tonno rosso.
Temperatura di servizio: 6/8° C.

CONTI DUCCO
Franciacorta Vintage 2016
PAS DOSÉ NOIR



L'unione tra purezza e nobiltà delle migliori uve, priva di liqueur d'expédition. Un periodo di affinamento post sboccatura esalta ulteriormente i profumi e gli aromi sviluppatasi durante la fermentazione in bottiglia.

Tipologia: Franciacorta Docg Pas Dosé
Vitigni: 100% Pinot nero
Resa media per ettaro: 60 q.li
Età media vigneti: 20 anni.
Sistema di Allevamento: Cordone speronato.
Vinificazione: Pressatura soffice, fermentazione in acciaio inox con lieviti selezionati, parziale fermentazione e affinamento in barrique, rifermentazione in bottiglia.
Affinamento Medio: 60 mesi in bottiglia.

Numero Bottiglie Prodotte/Anno: 10.000 numerate.

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdi.
Perlage: Fine e persistente.
Profumo: Fruttato, agrumato con sentori di miele e pasticceria.
Sapore: Complessità acida unita ad una struttura armonica.
Abbinamenti: Secondi piatti di pesce o di carni bianche. Primi piatti elaborati.
Temperatura di servizio: 6/8° C.

CONTI DUCCO

Franciacorta

VELVET SATÈN



Il prodotto portabandiera della Franciacorta, che tutto il mondo ci riconosce dalla spuma morbida e setosa...semplicemente irresistibile

Tipologia: Franciacorta docg Satèn Brut

Vitigni: 100% Chardonnay

Resa media per ettaro: 70 q.li

Sistema di Allevamento: Cordone Speronato e guyot.

Vinificazione: Pressatura soffice, fermentazione in acciaio inox con lieviti selezionati impreziosita da un lieve passaggio in barrique prima della classica rifermentazione in bottiglia.

Affinamento Medio: 30 mesi in bottiglia.

Colore: Giallo paglierino.

Perlage: Fini e sottili bollicine creano una graziosa catenella.

Profumo: fiori e frutta a polpa bianca con note floreali ed un lieve accenno di vaniglia.

Sapore: un'intensa cremosità lo rende molto fine, elegante e morbido.

Abbinamenti: ideale come aperitivo, indicato per antipasti e primi piatti delicati di pesce, crudité o carni bianche.

Temperatura di Servizio: 6 - 8° C



TERRE
di
CONTI DUCCO
FRANCIACORTA

FRANCIACORTA BRUT
CUVÉE



FRANCIACORTA BRUT
CUVÉE
MAGNUM



La vera essenza del Franciacorta si mostra senza segreti con la minima aggiunta di liqueur d'expédition.

Terre di Conti Ducco è il connubio perfetto tra Cru, sinonimo di legame con la nostra terra Franciacorta, e Cuvée, coupage di singole vendemmie. Rappresenta la selezione dei territori più vocati e delle uve più pregiate attraverso un accurato lavoro agronomico e il perfetto "mariage" tra le differenti Cuvée create sapientemente dal nostro Chef de Cave. Terre di Conti Ducco è la cassaforte di un tesoro inestimabile: vini Riserva, emblemi delle diverse annate e crus, essenza della Conti Ducco stessa.

Tipologia: Franciacorta Docg Brut
Vitigni: 100% Chardonnay
Resa media per ettaro: 80 q.li
Sistema di Allevamento: Cordone speronato e guyot.
Vinificazione: Pressatura soffice, parte di fermentazione in barrique vecchie e fermentazione in acciaio inox con lieviti selezionati, rifermentazione in bottiglia.
Affinamento Medio: 30 mesi in bottiglia.

Colore: Giallo con riflessi verdolini.
Perlage: Fine, persistente.
Profumo: Crosta di pane, frutta secca.
Sapore: Fresco, sapido.
Abbinamenti: Aperitivo e a tutto pasto.
Temperatura di servizio: 6/8°C.



CONTI DUCCO

Via degli Eroi, 70 - 25040 Camignone (BS) Italia

Tel. 030.6850566 - fax 030.6850586 • info@contiducco.it - www.contiducco.it