

 **FRANCIACORTA**

FESTIVAL WIEN



MONTAG

27. APRIL 2026

FRANCIACORTA, EINE METHODE, EIN WEIN

Franciacorta – dieser ausschließlich mit Flaschengärung hergestellte Wein weist sich allein durch den Namen des geografischen Gebiets aus, innerhalb dessen Grenzen seine Rebstöcke und Hersteller ansässig sind.

Auf den Etiketten wird deshalb nur Franciacorta angegeben: Ein einziger Begriff beschreibt Gebiet, Produktionsmethode und Wein.

EINZIGARTIGKEIT:

Der Franciacorta erhielt 1995 als erster in Italien mit der Methode der Flaschengärung hergestellter Wein die DOCG-Marke - die kontrollierte und garantierte Herkunftsbezeichnung ist die höchste Auszeichnung für die sortentypische Qualität eines Weins.

Im Laufe der Zeit haben verschiedene Änderungen des Franciacorta-Auflagenverzeichnisses mit immer strengeren Maßnahmen für eine noch bessere Qualität gesorgt.

REBSORTE /N:

Hergestellt aus Chardonnay- und/oder Pinot-Nero-Trauben. Zulässig ist auch der Einsatz von Pinot Bianco bis zu einem Höchstanteil von 50% und der von Erbammat bis zu 10%. Es werden höchstens 12.000 kg pro Hektar produziert.

DIE HERSTELLUNG:

Die Trauben werden ausschließlich per Hand gelesen.

Die geernteten Trauben werden, getrennt nach Weinberg, leicht gepresst und separat vinifiziert. Die entstandenen Weine werden dann für die Herstellung der Cuvée verwendet – nach sorgfältigen Verkostungen werden dabei Franciacorta-Basisweine, auch verschiedener Jahrgänge, miteinander cuvettiert. Diesem Grundwein werden in der Flasche bei der Tirage Zucker und aktive Hefen hinzugefügt, durch die eine langsame, natürliche Zweitgärung einsetzt und sich Kohlensäure bildet, wodurch ein Druck von 5-6 bar, bzw. max. 5 bar beim Satèn entsteht. Die Flaschen werden eine dem jeweiligen Franciacorta-Typ entsprechende Zeit lang gelagert. Dann wird der Wein degorgiert: nachdem sich das Hefedepot durch das Rütteln und die geneigte Lagerung im Rüttelpult im Flaschenhals abgesetzt hat, wird dieser in ein Eisbad getaucht und der sich dabei bildende Eispfropfen mit den Hefen beim Öffnen der Flasche ausgestoßen. Der Verlust an Wein wird durch Zugabe von reinem Grundwein oder Dosagelikör (Franciacorta-Grundwein, auch Jahrgangswein, plus Zucker) aufgefüllt. Dieser Dosagelikör bestimmt durch seinen Zuckeranteil Geschmackstyp und Charakter des Franciacorta. Dann werden die Flaschen mit dem typischen pilzförmigen Korken und Drahtkäfig verschlossen und diese ummantelt. Bevor der Wein dann in den Handel kommt, wird er mit der vom Landwirtschaftsministerium nur für DOCG-Weine ausgegebenen Banderole versehen.

PRODUKTIONSZEITEN:

Bei den Franciacorta „non millesimato“, also nicht mit bestimmten Jahrgängen hergestellten Weinen, wird die Tirage im Frühjahr, also ca. 7 Monate nach der Lese zugesetzt. Darauf folgen mindestens 18 Monate Flaschengärung auf den Hefen, bevor degorgiert wird, bei Satèn und Rosé-Weinen „non millesimato“ sind es mindestens 24 Monate. Bei den Jahrgangs-Franciacorta beläuft sich die Ruhezeit auf den Hefen auf mindestens 30 Monate. Ein Franciacorta Riserva kann sogar erst dann in den Handel kommen, wenn er mindestens 60 Monate auf den Hefen geruht hat. Zugelassen sind die folgenden Typen: Dosaggio Zero (keine Dosage), Extra Brut, Brut, Extra Dry, Sec, DemiSec.

GENIESSEN:

Der Franciacorta passt zum gesamten Menüverlauf und eignet sich mit seinen geschmacklich verschiedenen Varianten für eine sehr breite Palette an Gerichten und Produkten.

Jeder Typ hat dabei eine ausgeprägte Persönlichkeit. Serviert werden sollte er vorzugsweise in Franciacorta-Gläsern mit einer Temperatur von 8 bis 10° C.

LAGERN:

Dunkel und bei einer gleichbleibend frischen Temperatur zwischen 10 und 15°C, idealerweise liegend, so dass der Korken immer feucht und voll ausgedehnt ist.

DIE VERSCHIEDENEN PRODUKTIONSTYOLOGIEN

FRANCIACORTA

Zugelassen sind die Typologien Dosaggio Zero, Extra Brut, Brut, Extra Dry, Sec oder Dry und DemiSec.

Rebsorte/n:

Chardonnay und/oder Pinot Nero. Auch der Einsatz von Pinot Bianco (maximal 50%) und Erbatat-Trauben (maximal 10%) ist zulässig. Flaschendruck zwischen 5 und 6 bar.

Geschmacksnoten:

Strohgelb mit grünlichen oder goldenen Reflexen, feine und beständige Perlage, typisches Bukett der Flaschengärung, Anklänge an Brotrinde und Hefe, bereichert durch feine Zitrusfrucht- und Trockenobstnoten (Mandel, Haselnuss, getrocknete Feigen); würzig, frisch, fein und harmonisch.

FRANCIACORTA SATÈN

Die Marke:

Wurde 1995 vom Schutzkonsortium Franciacorta für diesen besonderen Franciacorta-Typ registriert. Mit dem neuen, am 7. Juli 2008 im Amtsblatt veröffentlichten Auflagenverzeichnis, ist der Franciacorta Satèn in jeder Hinsicht eine neue Sorte geworden, die von allen Nutznießern der Ursprungsbezeichnung eingesetzt werden kann, auch von Nichtmitgliedern des Konsortiums.

Rebsorte/n:

Chardonnay (mindestens 50%). Der Einsatz von Pinot Bianco ist möglich (maximal 50%).



Einzigartigkeit:

Nur weiße Trauben. Im Vergleich zu anderen Franciacorta zeichnet sich dieser Typ durch einen geringeren Flaschendruck aus, weniger als 5 bar, was ihm eine besondere Weichheit im Geschmack verleiht. Er ist nur als Brut für den Verbrauch zugelassen.

Geschmacksnoten:

Sehr feine und beständige Perlage, fast cremig, von auch intensiv strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen, nuancierter aber deutlicher Duft reifer Früchte, begleitet von zarten Noten weißer Blüten und Nüssen, auch mit Röstaromen (Mandel und Haselnuss); angenehme Würze und Frische harmonieren mit der typischen, seidigen Weichheit.

FRANCIACORTA ROSÉ

Rebsorte/n:

Chardonnay (maximal 65%), Pinot Nero (mindestens 35%). Der Einsatz von Pinot Bianco-(maximal 50%) und Erbatat-Trauben (maximal 10%) ist zulässig. Mit dem neuen Auflagenverzeichnis wird ein im Vergleich zu den Vorschriften von 1995 erheblich höherer Mindestanteil von Pinot Nero vorgeschrieben. Tatsächlich haben viele Franciacorta Rosé einen weit über 35% liegenden Anteil von Pinot Nero.

Methode:

Weißer und roter Trauben werden separat vinifiziert. Der Franciacorta Rosé kann entweder reinsortig mit dem Grundwein Pinot Nero vinifiziert oder durch dessen Assemblage mit Grundweinen aus anderen Rebsorten hergestellt werden. Zugelassen sind die Sorten Dosaggio Zero (ohne Dosage), Extra Brut, Brut, Extra Dry, Sec oder Dry und DemiSec.

Färbung:

Die Pinot Nero Trauben fermentieren so lange auf den Schalen, bis der gewünschte Roséton erreicht ist.

Geschmacksnoten:

Durch den Pinot Nero bekommt dieser Franciacorta besonderen Körper und Kraft.

FRANCIACORTA MILLESIMATO, FRANCIACORTA SATÈN MILLESIMATO, FRANCIACORTA ROSÉ MILLESIMATO

Produktion:

Besteht zu mindestens 85% aus Grundweinen eines einzigen Jahrgangs; bevor ein Franciacorta Millesimato in den Handel kommen kann, müssen mindestens 37 Monate seit der Lese vergangen sein, von denen der Wein 30 Monate in der Flasche Kontakt mit den Hefen gehabt haben muss, was ihm den intensiven Duft und die erlesenen und feinen Aromen verleiht. Häufig verbleiben Franciacorta Millesimato Weine aber viel länger in Kontakt mit den Hefen, als das Auflagenverzeichnis als Minimum vorschreibt. Zugelassen sind die Typologien Dosaggio Zero (ohne Dosage), Extra Brut, Brut, Extra Dry.

Einzigartigkeit:

Auf dem Etikett wird der Lesejahrgang angegeben (daher "millesimato").

Geschmacksnoten:

Franciacorta Millesimato haben eine geschmackliche und sensorische Persönlichkeit, die klar erkennbar die klimatischen Merkmale und die Qualität der Trauben des jeweiligen Jahrgangs wiedergibt. So wird dieser Wein mit

Trauben erzeugt, die unter ganz bestimmten klimatischen Erntebedingungen gelesen wurden, durch die sie eine gleichmäßige und optimale Reife erhalten haben.

FRANCIACORTA RISERVA, FRANCIACORTA SATÈN RISERVA, FRANCIACORTA ROSÉ RISERVA

Millesimato-Weine, bei denen es sich auch um Satèn oder Rosé handeln kann, die mindestens 60 Monate auf den Hefen verweilt haben und damit frühestens 67 Monate (fünfeinhalb Jahre) nach der Weinlese in den Handel kommen. Ein Franciacorta Riserva ist der höchste Ausdruck für die Qualität des Gebiets sowie die technischen Fähigkeiten der Franciacorta-Weinmacher bei Herstellung und Auslegung dieses Weins. Zugelassen sind die Typologien Dosaggio Zero (ohne Dosage), Extra Brut, Brut. Eine Ausnahme macht der Franciacorta Satèn Riserva, der nur als Brut zugelassen ist.

DIE KOMBINATION DER VERSCHIE- DENEN GESCHMACKS- UND PRO- DUKTIONSSORTEN BEIM ESSEN

Der Franciacorta mit seinen verschiedenen Geschmacksrichtungen passt zu allen Gerichten und eignet sich deshalb bei Tisch besonders gut. Die Sorten unterscheiden sich durch die nach dem Degorgieren hinzugefügte Dosage voneinander. Jeder Typ hat eine ganz besondere Persönlichkeit.

DOSAGGIO ZERO

(Pas Dosé, ohne Dosage – Zucker bis zu 3 g/l, natürlicher Restzucker des Weins) – der trockenste im Franciacorta-Sortiment.



Außergewöhnlich in der Ausprägung und der "Schärfe" seiner Perlage, wird diese Sorte ohne Dosierlikör hergestellt, aufgefüllt wird allein mit Franciacorta-Basiswein. Trocken am Gaumen, mit den typischen Aromen der Flaschengärung (Brotkruste, Hefe), ist er ideal als Aperitif und passt auch die gesamte Menüfolge über.

EXTRA BRUT

(Zucker bis 6 g/l) – trocken und außer als Aperitif auch sehr gut zu feinen Gerichten; zu Fisch, rohen Krustentieren und Meeresfrüchten. Etwas gewagt, aber auch sehr interessant, ist die Kombination mit gekochten Wurstwaren wie Cotechino (eine Art Schlackwurst).

BRUT

(Zucker weniger als 12 g/l) – was die Kombinationen angeht sicher die vielseitigste Sorte; gut als Aperitif, passt er aber auch zum gesamten Menü, besonders zu geschmacklich milden Gerichten.

EXTRA DRY

(Zucker von 12 bis 17 g/l) – Ein weicher Franciacorta mit einer leicht höheren Dosage als der klassische Brut, eignet sich zu Quiches und Ofengemüse. Sehr gut auch als Aperitif für diejenigen, die keine Fans der trockenen Auslegungen sind. Tatsächlich dämpft seine angedeutete süße Note kräftige Geschmäcker und unterstreicht das Aroma des Essens.

SEC, DRY

(Zucker von 17 bis 32 g/l) – Diese leicht liebliche Auslegung passt besonders zu weichen, pikanten und fettreichen Käsesorten wie Taleggio oder Blauschimmelkäsearten wie Gorgonzola, empfehlenswert auch zu Leberpastete. Sehr gut auch zu nicht zu süßen Desserts und generell als Menüabschluss zu Gebäck, Mürbeteigkuchen mit Obst.

DEMI SEC

(Zucker von 32 bis 50 g/l) – mit der durch den hohen Dosage-Anteil entstehenden Vollmundigkeit passt er gut zu typisch italienischer Backwaren wie Panettone und Pandoro. Sehr gut auch zu Appetithappen und pikantem Käse, passt er sich harmonisch einer großen Auswahl an Gerichten und Produkten an.

SATÈN

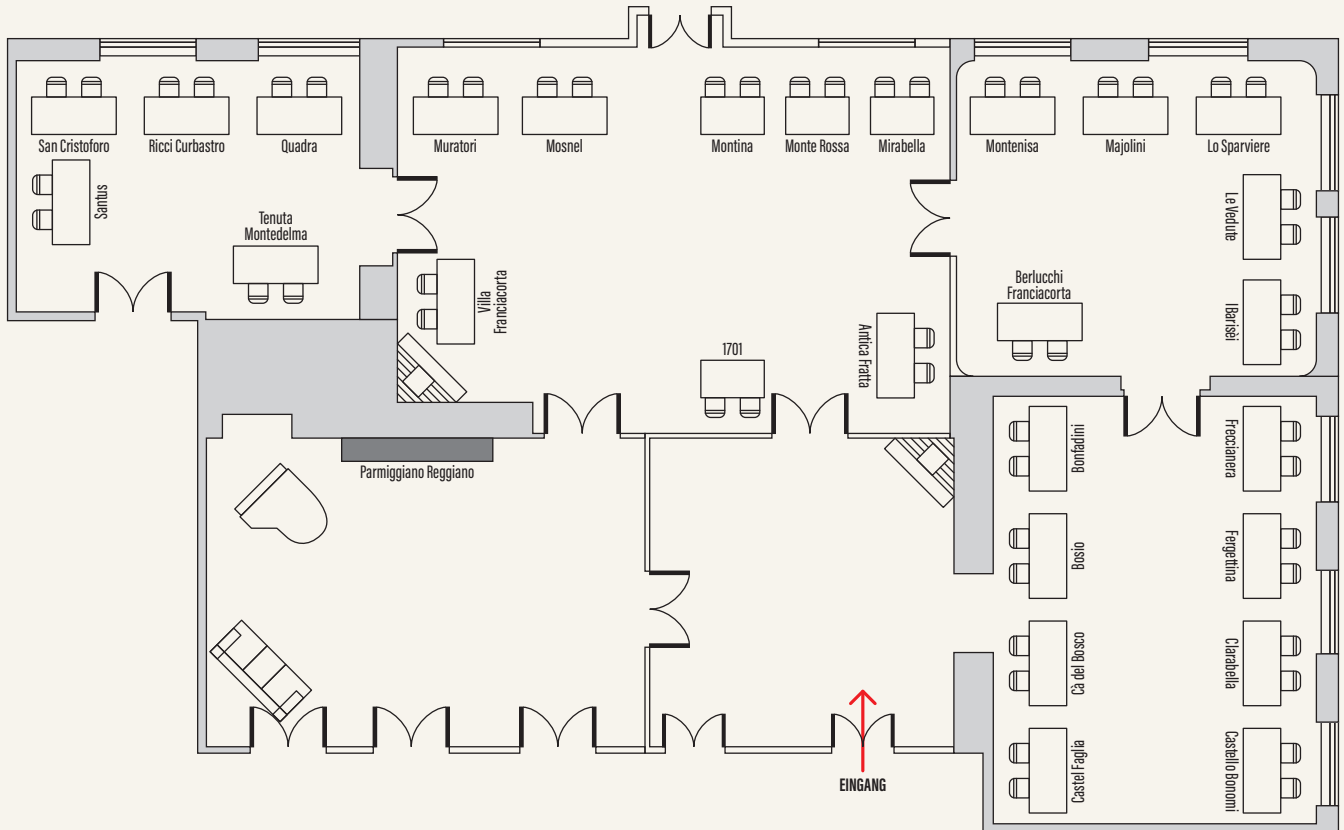
Durch den niedrigen Flaschendruck zeichnet er sich durch einen sehr weichen Geschmack aus, im Gaumen erscheint er seidig und cremig. Da er aus weißen Trauben (fast ausschließlich Chardonnay) hergestellt wird, ist er äußerst fein und elegant. Wird nur als Brut produziert und passt zum ganzen Menü. Hervorragend passt er zu überbackenen Pasta-Gerichten, delikaten Risottos und Fisch (Stör, Lachs, Forelle, Renke, Schlei). Sehr gut auch mit rohem Schinken aus Sauris, Parma und San Daniele sowie zu nicht allzu sehr reifen Käsesorten. Durch seine Frische eignet er sich sehr gut als Begleiter hochkarätiger Gerichte, deren forsche Geschmacksrichtungen er ausbalanciert.

ROSÉ

Körper und Kraft ermöglichen den Genuss zu Salami und Wurstwaren, Risotto mit Steinpilzen, Spargel oder Radicchio, "Melanzane alla parmigiana" (mit Käse überbackene Auberginen), kräftigen Fischsuppen, Lamm oder Kalbsfleisch, Frösche und Schnecken. Als Demi-Sec passt er gut zu Mürbeteig, Kleingebäck und Desserts mit Keksen.



AUFTEILUNG DER TISCHE



DIE WEINGÜTER

1701
Antica Fratta
Berlucchi Franciacorta
Bonfadini
Bosio
Cà del Bosco
Castel Faglia
Castello Bonomi
Clarabella
Ferghezzina
Freccianera Fratelli Berlucchi
I Barisèi
Le Vedute
Lo Sparviere
Majolini
Marchesi Antinori Tenuta Montenisa
Mirabella
Monte Rossa
Montina
Mosnel
Muratori
Quadra
Ricci Curbastro
San Cristoforo
Santus
Tenuta Montedelma
Villa Franciacorta

1701

Via Galileo Galilei, 44
25046 Cazzago San Martino BS, Italia
T. +39 0307750875
info@1701franciacorta.it

Zur Verkostung

Name: Franciacorta Brut Nature

Jahrgang: o. J.

Rebsorte: Chardonnay 85%, Pinot Nero 15%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Satèn Brut

Jahrgang: 2021

Rebsorte: Chardonnay 100%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Riserva Zero Dosage

Jahrgang: 2019

Rebsorte: Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%

Anmerkungen: _____

Importeur:

Wein & Co

Weitere nach Österreich exportierte Franciacorta-Sorten:

Franciacorta Rosé Nature 2021



ANTICA FRATTA

Via Fontana, 11
25040 Fontana BS, Italia
T. +39 030652068
info@anticafratta.it

Zur Verkostung

Name: Franciacorta Brut Cuvée Real

Jahrgang: o. J.

Rebsorte: Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Rosé Brut Essence

Jahrgang: 2021

Rebsorte: Pinot Nero 60%, Chardonnay 40%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Zero Dosage Essence Nature

Jahrgang: 2021

Rebsorte: Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%

Anmerkungen: _____

Importeur:

Getränke Neururer GmbH
6134 Vomp, Austria
T. +43 5242 63230
info@neururer.cc - Andreas Rainer

Weitere nach Österreich exportierte Franciacorta-Sorten:

Franciacorta Brut Essence
Franciacorta Extra Brut Essence Noir

BERLUCCHI FRANCIACORTA

Piazza Duranti, 4
25040 Borgonato di Corte Franca (BS)
T. +39 030984381
www.berlucchi.it – info@berlucchi.it

Zur Verkostung

Name: Franciacorta Satèn Brut Berlucchi '61

Jahrgang: o. J.

Rebsorte: Chardonnay 100%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Nature Berlucchi '61

Jahrgang: 2019

Rebsorte: Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Riserva Extra Brut Palazzo Lana Extreme

Jahrgang: 2014

Rebsorte: Pinot Nero 100%

Anmerkungen: _____

Noch nicht nach Österreich importiert



BONFADINI

Via Luigi di Bernardo, 85 - 25049 Iseo BS, Italia
T. +39 0309826721
info@bonfadini.it

Zur Verkostung

Name: Franciacorta Satèn Brut Carpe Diem

Jahrgang: o. J.

Rebsorte: Chardonnay 100%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Rosé Brut Opera

Jahrgang: o. J.

Rebsorte: Chardonnay 50%, Pinot Nero 50%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Nature Veritas

Jahrgang: o. J.

Rebsorte: Chardonnay 100%

Anmerkungen: _____

Importeur:

Schreibmeier's
Timmersdorfergasse 14 8700 Leoben
+43 6505052047
lukas.schreibmaier@icloud.com - Lukas Schreibmeier

Weitere nach Österreich exportierte Franciacorta-Sorten:

Franciacorta Brut Nobilium,
Franciacorta Rosé Aurora 2015,
Franciacorta Nature Victus 2016,
Franciacorta Riserva Nature Virgo 2016



BOSIO

Via Mario Gatti, 4
25040 Corte Franca BS, Italia
T. +39 0309826224
info@bosiofranciacorta.it

Zur Verkostung

Name: Franciacorta Brut

Jahrgang: o. J.

Rebsorte: Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Satèn Brut

Jahrgang: o. J.

Rebsorte: Chardonnay 100%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Nature

Jahrgang: 2022

Rebsorte: Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%

Anmerkungen: _____

Noch nicht nach Österreich importiert

CA' DEL BOSCO

Via Albano Zanella, 13 - 25030 Erbusco (BS)
T. +39 0307766111
www.cadelbosco.com – cadelbosco@caedelbosco.com

Zur Verkostung

Name: Franciacorta Extra Brut Cuvée Prestige Edizione 48

Jahrgang: o. J.

Rebsorte: Chardonnay 80.5%, Pinot Bianco 1.5%,
Pinot Nero 18%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Satèn Brut Vintage Collection

Jahrgang: 2020

Rebsorte: Chardonnay 85%, Pinot Bianco 15%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Rosé Extra Brut Cuvée Prestige Edizione 47

Jahrgang: o. J.

Rebsorte: Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%

Anmerkungen: _____

Importeur

Morandell International GmbH
Worgler Boden 13 - 15, 6300 Worgl
T. +43 50220 - wein@morandell.com - Giannandrea, Elena

Weitere nach Österreich exportierte Franciacorta-Sorten:

Franciacorta Dosage Zero Vintage Collection
Franciacorta Extra Brut Vintage Collection
Franciacorta Riserva Annamaria Clementi
Franciacorta Riserva Rosé Annamaria Clementi

CASTEL FAGLIA

Località Boschi, 3
25046 Calino BS
T. +39 0307751042
cantina@castelfaglia.it

Zur Verkostung

Name: Franciacorta Zero Dosage Monogram Cuvée

Jahrgang: o. J.

Rebsorte: Chardonnay 100%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Satèn Brut Monogram Cuvée

Jahrgang: 2019

Rebsorte: Chardonnay 100%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Brut Monogram Cuvée

Jahrgang: 2020

Rebsorte: Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%

Anmerkungen: _____

Noch nicht nach Österreich importiert



CASTELLO BONOMI

Via San Pietro, 46
25030 Coccaglio (BS)
T. +39 0307721015
www.castellobonomi.it – info@castellobonomi.it

Zur Verkostung

Name: Franciacorta Brut CruPerdu

Jahrgang: 2020

Rebsorte: Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Rosé Brut

Jahrgang: 2021

Rebsorte: Pinot Nero 100%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Brut Nature Cuvée 1564

Jahrgang: 2018

Rebsorte: Chardonnay 45%, Pinot Nero 45%, Erbatmat 10%

Anmerkungen: _____

Importeur

L. Derksen & Co GmbH.
Senefelderstraße 4, AT 2100 Leobendorf/Korneuburg
T. +43 02262681420
p.l@derksen.at - Peter Lamprecht - +43 6641618816

CLARABELLA

Via delle Polle
25049 Iseo BS, Italia
T. +39 0309821041
clarabella@cascinaclarabella.it

Zur Verkostung

Name: Franciacorta Satèn Brut

Jahrgang: o. J.

Rebsorte: Chardonnay 100%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Rosé Extra Brut Annalisa Faifer

Jahrgang: 2021

Rebsorte: Pinot Nero 100%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Zero Dosage 180

Jahrgang: 2019

Rebsorte: Chardonnay 50%, Pinot Nero 50%

Anmerkungen: _____

Noch nicht nach Österreich importiert



FERGHETTINA

Via Saline, 11
25030 Adro BS
T. +39 0307451212
www.ferghettina.it - info@ferghettina.it

Zur Verkostung

Name: Franciacorta Brut

Jahrgang: o. J.

Rebsorte: Chardonnay 85%, Pinot Nero 15%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Satèn Brut

Jahrgang: 2021

Rebsorte: Chardonnay 100%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Rosé Brut

Jahrgang: 2021

Rebsorte: Pinot Nero 100%

Anmerkungen: _____

Noch nicht nach Österreich importiert

FRECCIANERA FRATELLI BERLUCCHI

Via Broletto, 2 - 25040 Borgonato BS
T. +39 030984451
info@fraccianera.it

Zur Verkostung

Name: Franciacorta Brut 25 Blanc de Blancs

Jahrgang: o. J.

Rebsorte: Chardonnay 100%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Extra Brut

Jahrgang: 2021

Rebsorte: Chardonnay 60%, Pinot Nero 30%,
Pinot Bianco 10%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Nature

Jahrgang: 2021

Rebsorte: Chardonnay 85%, Pinot Nero 15%

Anmerkungen: _____

Weitere nach Österreich exportierte Franciacorta-Sorten:

Franciacorta Freccianera Rosa 2022

Franciacorta Freccianera Satèn 2021

Franciacorta Riserva Brut Casa delle Colonne 2015

Franciacorta Riserva Zero Casa delle Colonne 2015



IBARISÈI

Via Bellavista, 1/A
25030 Erbusco (BS)
T. +39 0307356069
info@ibarisei.it

Zur Verkostung

Name: Franciacorta Brut Sempiterre

Jahrgang: o. J.

Rebsorte: Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Rosé Brut

Jahrgang: 2021

Rebsorte: Pinot Nero 100%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Extra Brut Opposé

Jahrgang: 2017

Rebsorte: Pinot Nero 100%

Anmerkungen: _____

Importeur

Non Solo Vino
Bischofstraße 15
4020 Linz, Austria
office@nonsolovino.at - Birgit

Weitere nach Österreich exportierte Franciacorta-Sorten:

Franciacorta Satèn Brut 2021
Franciacorta Extra Brut Mariadri 2017

LE VEDUTE

Via Gallo, 2b
25030 Fornaci-quattrovie, Corte Franca BS, Italia
T. +39 3339524571
infolevedute@gmail.com

Zur Verkostung

Name: Franciacorta Brut Espressione

Jahrgang: o. J.

Rebsorte: Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Satèn Brut Per Ginevra

Jahrgang: o. J.

Rebsorte: Chardonnay 95%, Pinot Bianco 5%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Rosé Zero Dosage Per Lulù

Jahrgang: o. J.

Rebsorte: Pinot Nero 100%

Anmerkungen: _____

Noch nicht nach Österreich importiert



LO SPARVIERE

Via Costa, 2
25040 Monticelli Brusati BS, Italia
T. +39 030652382
info@losparviere.com

Zur Verkostung

Name: Franciacorta Brut

Jahrgang: 2019

Rebsorte: Chardonnay 100%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Satèn Brut

Jahrgang: o. J.

Rebsorte: Chardonnay 100%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Rosé Brut Monique

Jahrgang: o. J.

Rebsorte: Pinot Nero 100%

Anmerkungen: _____

Importeur

Tutto Vino der Weinladen
Volksgartenstraße 22, 4020 Linz, Austria
T. +43 732 944377
manfred@tuttovino.at - Manfred Fruhwirth

MAJOLINI

Via F. Arrigoni, 1
Trav. Via Manzoni (Loc. Valle)
25050 Ome (BS)- Italy
T. +39 0306527378
info@majolini.it

Zur Verkostung

Name: Franciacorta Brut

Jahrgang: o. J.

Rebsorte: Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Pas Dosé Aligi Sassu

Jahrgang: 2021

Rebsorte: Chardonnay, Pinot Nero

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Brut Valentino Maiolini

Jahrgang: 2016

Rebsorte: Chardonnay, Pinot Nero

Anmerkungen: _____

Noch nicht nach Österreich importiert



MARCHESI ANTINORI TENUTA MONTENISA

Via Papa Paolo VI, 62 - 25046 Calino (BS)
T. +39 0307750838 - info@montenisa.it

Zur Verkostung

Name: Franciacorta Brut Marchese Antinori Cuvée Royale

Jahrgang: o. J.

Rebsorte: Chardonnay 90%, Pinot Nero 5%, Pinot Bianco 5%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Brut Marchese Antinori Blanc de Blancs

Jahrgang: o. J.

Rebsorte: Chardonnay 90%, Pinot Bianco 10%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Rosé Brut Marchese Antinori

Jahrgang: o. J.

Rebsorte: Pinot Nero 100%

Anmerkungen: _____

Importeur

MORANDELL International GmbH
Worgler Boden 13-15, 6300 Worgl/Tirol
T. +43 50220416
eva.horakova@antinori.it - Eva Horakova

Weitere nach Österreich exportierte Franciacorta-Sorten:

Franciacorta Brut Marchese Antinori Contessa Maggi 2020

MIRABELLA

Via Cantarane, 2 - 25050 Saiano (BS)
T. +39 030611197
www.mirabellafranciacorta.it
visit@mirabellafranciacorta.it

Zur Verkostung

Name: Franciacorta Brut Edea

Jahrgang: o. J.

Rebsorte: Chardonnay 80%, Pinot Bianco 20%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Rosé Brut Edea

Jahrgang: o. J.

Dosaggio: Brut

Rebsorte: Pinot Nero 45%, Chardonnay 45%,
Pinot Bianco 10%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Satèn Brut Edea

Jahrgang: o. J.

Rebsorte: Chardonnay 100%

Anmerkungen: _____

Importeur

WEDL



MONTE ROSSA

Via per Ospitaletto, 131
25046 Cazzago San Martino (BS)
T. +39 0307254614
www.monterossa.com
info@monterossa.com

Zur Verkostung

Name: Franciacorta Brut P.R. Blanc

Jahrgang: o. J.

Rebsorte: Chardonnay 100%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Rosé Brut Flamingo

Jahrgang: o. J.

Rebsorte: Chardonnay 60%, Pinot Nero 40%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Brut Cabochon Fuoriserie N. 026

Jahrgang: o. J.

Rebsorte: Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%

Anmerkungen: _____

Importeur

Wedl Handels Gmbh
Leopold Wedl Weg, 1 - Innsbruck
T. +43 59335 2210
patrick.pranger@wedl.com - Patrick Pranger

MONTINA

Via Baiana, 17 - 25040 Monticelli Brusati (BS)
T. +39 030653278
www.lamontina.it - info@lamontina.it

Zur Verkostung

Name: Franciacorta Extra Brut

Jahrgang: o. J.

Rebsorte: Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Satèn Brut

Jahrgang: o. J.

Rebsorte: Chardonnay 100%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Brut

Jahrgang: 2021

Rebsorte: Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%

Anmerkungen: _____

Importeur

Annabelle Rotter
+43 6604117534
annabelle.rotter@lamontina.it

Weitere nach Österreich exportierte Franciacorta-Sorten:

Franciacorta Zero Dosage

Franciacorta Brut

Franciacorta Rosé Extra Brut

Franciacorta Rosé Demi sec

Franciacorta Riserva Nature Quor 2019



MOSNEL

Via Giuseppe Cesare Abba, 38
25040 Passirano BS, Italia
T. +39 030653117
info@mosnel.com

Zur Verkostung

Name: Franciacorta Brut

Jahrgang: o. J.

Rebsorte: Chardonnay 67%, Pinot Bianco 26%,
Pinot Nero 5%, Erbamato 2%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Rosé Brut

Jahrgang: o. J.

Rebsorte: Pinot Nero 46%, Chardonnay 39%,
Pinot Bianco 15%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Satèn Brut

Jahrgang: 2021

Rebsorte: Chardonnay 100%

Anmerkungen: _____

Importeur

Transgourmet Österreich GmbH
Egger-Lienz-Straße 15
4050 Traun, Austria
T. +43 664/88698280

MURATORI

Via Valli, 31 - 25030 ADRO BS, Italia
T. +39 0307451051 - accoglienza@muratoriwine.it

Zur Verkostung

Name: Franciacorta Brut

Jahrgang: o. J.

Rebsorte: Chardonnay 80%, Pinot Nero 10%,
Pinot Bianco 10%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Satèn Brut

Jahrgang: o. J.

Rebsorte: Chardonnay 100%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Zero Dosage Cisiolo Blanc de Noirs

Jahrgang: o. J.

Rebsorte: Pinot Nero 100%

Anmerkungen: _____

Importeur

Naber Kaffee Manufaktur GmbH
Autokaderstrasse, 104 - 1210 Vienna - T. 01/2783403
procurement@naberkaffee.com
Oliver Fischer - fischer@schaumweinkontor.com

Weitere nach Österreich exportierte Franciacorta-Sorten:

Franciacorta Rosé Extra Brut

Franciacorta Zero Dosage NumeroZero Blanc de Blancs



QUADRA

Via Sant'Eusebio, 1 - 25033 Cologne BS, Italia
T. +39 0307157314
visite@quadrafranciacorta.it

Zur Verkostung

Name: Franciacorta Brut QBlack

Jahrgang: o. J.

Rebsorte: Chardonnay 83%, Pinot Bianco 13%,
Pinot Nero 4%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Satèn Brut QSatèn

Jahrgang: 2021

Rebsorte: Chardonnay 75%, Pinot Bianco 25%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Rosé Brut QRosé

Jahrgang: 2020

Rebsorte: Pinot Nero 100%

Anmerkungen: _____

Importeur

Miliffico GmbH
Lindenweg 28/A - 2351 Wiener Neudorf, Austria
T. +43 2236384738 - info@miliffico.com

Weitere nach Österreich exportierte Franciacorta-Sorten:

Franciacorta Riserva Blanc de Noir QZero 2018

RICCI CURBASTRO

Via Adro, 37
25031 Capriolo (BS)
T. +39 030736094
www.riccurbastro.it – info@riccurbastro.it

Zur Verkostung

Name: Franciacorta Satèn Brut

Jahrgang: 2021

Rebsorte: Chardonnay 100%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Rosé Brut

Jahrgang: o. J.

Rebsorte: Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Extra Brut

Jahrgang: o. J.

Rebsorte: Pinot Nero 50%, Chardonnay 50%

Anmerkungen: _____

Importeur

Gottardi GmbH & Co. KG
Heiliggeiststrasse, 10 - A à 6020 Innsbruck
T. +43 5125844930
wein@gottardi.at

Weitere nach Österreich exportierte Franciacorta-Sorten:

Franciacorta Brut



SAN CRISTOFORO

Via Villanuova, 2
25030 Villa Pedernano BS, Italia
T. +39 0307760482
info@sancristoforo.eu

Zur Verkostung

Name: Franciacorta Brut

Jahrgang: o. J.

Rebsorte: Chardonnay 100%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Zero Dosage ND

Jahrgang: o. J.

Rebsorte: Chardonnay 100%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Extra Brut

Jahrgang: 2020

Rebsorte: Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%

Anmerkungen: _____

Noch nicht nach Österreich importiert

SANTUS

Via Case Sparse, 2
Passirano, 25050 BS
T. +39 3486512920
info@santus.it

Zur Verkostung

Name: Franciacorta Brut

Jahrgang: o. J.

Rebsorte: Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Satèn Brut

Jahrgang: o. J.

Rebsorte: Chardonnay 100%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Rosé Zero Dosage

Jahrgang: o. J.

Rebsorte: Pinot Nero 100%

Anmerkungen: _____

Noch nicht nach Österreich importiert



TENUTA MONTEDELMA

Via Valenzano, 23
25050 Passirano BS, Italia
T. +39 0306546161
info@montedelma.it

Zur Verkostung

Name: Franciacorta Brut

Jahrgang: o. J.

Rebsorte: Chardonnay 80%, Pinot Bianco 15%, Pinot Nero 5%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Satèn Brut

Jahrgang: o. J.

Rebsorte: Chardonnay 90%, Pinot Bianco 10%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Rosé Brut

Jahrgang: o. J.

Rebsorte: Chardonnay 55%, Pinot Nero 45%

Anmerkungen: _____

Importeur

Pratto Consulting GmbH
Eduard Bodem Gasse, 5-7
6020 Innsbruck
T. +43 512214555
b.walter@pratto.at - Bruno Walter

Weitere nach Österreich exportierte Franciacorta-Sorten:

Franciacorta Pas Dosé 2017

VILLA FRANCIACORTA

Via Villa, 12 - 25040 Monticelli Brusati (BS)
T. +39 030652329
www.villafranciacorta.it - info@villafranciacorta.it

Zur Verkostung

Name: Franciacorta Brut Emozione

Jahrgang: 2020

Rebsorte: Chardonnay 85%, Pinot Nero 10%, Pinot Bianco 5%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Extra Brut Extra Blu

Jahrgang: 2019

Rebsorte: Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%

Anmerkungen: _____

Name: Franciacorta Satèn Brut Mon Satèn

Jahrgang: 2020

Rebsorte: Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%

Anmerkungen: _____

Importeur

Naber Kaffee
Autokaderstraße 104 - 1210 Wien, Austria
T. +43 6644102254
salvadori@naberkaffee.com - Marco Salvadori

Weitere nach Österreich exportierte Franciacorta-Sorten:

Franciacorta Pas Dosé Diamant 2019

Franciacorta Rosé Brut Boké 2019

Franciacorta Rosé Pas Dosé Boké Noir 2015

Franciacorta Riserva Brut 40 Anni 2008



An aerial photograph of a vast vineyard in Franciacorta, Italy. The vineyard is divided into several sections by roads and paths. In the background, there is a town, a lake, and snow-capped mountains under a clear blue sky. The Franciacorta logo and name are overlaid in the top left corner.

FRANCIACORTA

info@franciacorta.wine
www.franciacorta.wine