



Franciacorta

LOMBARDIA

Situata nel cuore della Lombardia, nella provincia di Brescia, la Franciacorta è un formidabile anfiteatro morenico affacciato sulle sponde del Lago d'Iseo e si estende per circa 2000 ettari, tra 19 comuni. Le sue dolci colline si formarono circa 10.000 anni fa dal ritiro dei ghiacciai. L'origine morenica dona ai terreni una straordinaria ricchezza minerale che, unita alla varietà dei suoli, costituisce l'elemento distintivo di una viticoltura d'eccezione. La Franciacorta in più trae enormi benefici dalla vicinanza del lago d'Iseo, che ha un forte effetto mitigante sulle temperature, sia d'estate sia d'inverno.

Il nome Franciacorta ci riporta a una storia lontana, avvolta da un enigma su cui ancora si ama fantasticare. L'ipotesi più accreditata è quella che lega il territorio alla presenza di monasteri cluniacensi e cistercensi che giunsero in Franciacorta da Cluny nel XI secolo. Monasteri molto potenti che, grazie alla bonifica e coltivazione dei vasti appezzamenti che amministravano in questi territori, riuscirono attorno al 1100 ad ottenere l'esenzione dal pagamento del dazio. Erano quindi delle Francae Curtes, cioè delle corti libere dalle tasse. Da Francae Curtes nacque "Franzacurta", apparso per la prima volta negli annali del Comune di Brescia già nel 1277.

Già nel 1967 Franciacorta ottenne il primo riconoscimento come denominazione di origine controllata. L'unione di passione e di intenti portò alla nascita del Consorzio della Franciacorta, il 5 marzo 1990 a Corte Franca, con lo scopo di garantire e controllare il rispetto della disciplina di produzione del vino Franciacorta. Nel 1995 il territorio e il metodo di produzione furono riconosciuti con la prima denominazione di origine controllata e garantita in Italia, il massimo riconoscimento di qualità per i vini italiani. Oggi, la parola "Franciacorta" rappresenta non solo un territorio, ma anche un metodo di produzione e un vino di altissima qualità.



Gralò

Erbusco (BS)

L'azienda nasce nel cuore della Franciacorta nel 2016, dall'intuizione e dalla passione di due giovani ragazzi, complici nella vita privata e uniti da un sogno comune: creare qualcosa di speciale, un vino che non fosse solo un prodotto, ma una vera e propria esperienza. La loro visione è semplice quanto ambiziosa: raccontare attraverso ogni bottiglia la qualità del territorio, l'impegno e la dedizione che caratterizzano ogni fase della produzione. Dopo anni di preparazione e ricerca, hanno acquistato 4 ettari di terreno situati nelle colline moreniche della Franciacorta, un'area riconosciuta a livello internazionale per la sua vocazione vinicola. Qui, hanno deciso di coltivare varietà di viti di alta qualità come il Chardonnay e il Pinot Nero, due delle varietà più apprezzate nella produzione di Franciacorta. Nasce nel 2022 il progetto Eméa, costruito su un impegno preciso: offrire un prodotto che fosse autentico, frutto di una cura maniacale dei dettagli e della sostenibilità, ma anche del desiderio di fare qualcosa di diverso. L'azienda si distingue per l'approccio artigianale e rispettoso dell'ambiente, che mette al centro l'equilibrio con la natura. Ogni fase del processo produttivo, dalla coltivazione delle viti alla vinificazione, è seguita con passione e attenzione, per garantire la massima qualità e per esaltare le caratteristiche uniche del terreno.



Eméa Metodo Classico Brut

100% chardonnay

Questo spumante metodo classico, realizzato con uve provenienti da un terreno rosso con substrato calcareo marnoso, offre un naso ricco di sentori di frutta bianca, che si fondono con la finezza del perlage persistente e delle bollicine eleganti. Al palato, l'ingresso è deciso, accompagnato da una sferzante acidità che conferisce energia e freschezza, mentre le note saline ne arricchiscono la complessità. Il finale è morbido, ben equilibrato e di lunga persistenza.

*Maturazione su fecce 60 mesi.
Dosaggio 3 gr/lt.*



Eméa Metodo Classico Nature

100% chardonnay

Questo spumante metodo classico si presenta con un colore giallo paglierino luminoso, una spuma bianca e un perlage persistente. Il terreno rosso con substrato calcareo marnoso da cui proviene contribuisce a conferire al vino una sapidità unica. Al naso si percepiscono sentori di fiori e di pasticceria, che evolvono con l'ossigenazione in affascinanti note speziate. In bocca l'ingresso è secco, con una persistenza acidica gradevole e ben bilanciata. Le note floreali ritornano delicatamente in retrogusto, arricchendo l'esperienza con una sensazione di eleganza e freschezza che perdura.

*Maturazione su fecce 120 mesi.
Nessun Dosaggio.*



Eméa Metodo Classico Con Grazia

100% chardonnay

Metodo classico ottenuto da una cuvée di 4 annate differenti dal solo vitigno chardonnay. Le uve, raccolte a mano, sono sottoposte a pressatura soffice dei grappoli interi e frazionamento del mosto, arricchendone la qualità e la finezza. Il colore giallo paglierino con riflessi dorati e il perlage fine preannunciano un'esperienza gustativa elegante. Al naso, offre sentori avvolgenti di miele, frutta matura e delicate sfumature burrose. Al palato è sapido e con un corpo pieno, accompagnato da un finale lungo e aromatico. Vino che esprime con grazia l'assemblaggio di quattro annate diverse, dando vita a una cuvée ricca di complessità e raffinatezza.

*Maturazione su fecce 70 mesi.
Nessun dosaggio.*



Eméa Franciacorta Extra Brut

100% chardonnay

Questo Franciacorta si presenta con un colore paglierino luminoso, con riflessi tendenti al verde, e un perlage fine e persistente. Al naso emergono eleganti note di frutta a pasta gialla, che si combinano in un bouquet fresco e fragrante. Al palato, l'ingresso è armonico, fresco e sapido, con un corpo pieno che conferisce struttura e complessità. Un vino equilibrato, che esprime tutta la freschezza e la finezza tipica del Franciacorta, con un finale lungo e piacevole.

*Maturazione su fecce 24 mesi.
Dosaggio 4 gr/lt.*



Eméa
Franciacorta
Satèn

100% chardonnay

Questo Brut Satèn si presenta con un colore giallo paglierino brillante, arricchito da un perlage finissimo e persistente. Al naso, si apre con eleganti sentori di agrumi e fiori bianchi, accompagnati da un delicato tocco di miele. In bocca, il vino è fine e cremoso, con una freschezza equilibrata e una piacevole acidità che ne esalta la struttura e la persistenza. Un'esperienza armoniosa e raffinata, che riflette perfettamente l'eleganza e la delicatezza tipiche del Satèn.

Maturazione su fecce 24 mesi.
Dosaggio 4 gr/l.

