

RAINER I



Franciacorta



STORIA

Raineri Franciacorta, è nata nel 2019 e attualmente si regge sulle spalle del 24enne Lorenzo Raineri, che fresco di laurea in Viticoltura ed Enologia all'università statale di Milano, ha scelto di seguire le proprie passioni, diventando imprenditore nel settore del vino. Al termine del percorso di studi, Lorenzo ha deciso di dedicarsi ai vigneti familiari di oltre 20 anni. Attualmente, la piccola azienda con sede a Erbusco può contare su 3 ettari e mezzo di vigneto, coltivati a Chardonnay e a Pinot nero, con una produzione di circa 10mila bottiglie: Extra Brut, Millesimati e Satèn. Raineri Franciacorta impronta la sua azienda sulla sostenibilità, con l'intento di ridurre il numero e l'impatto dei trattamenti. Il metodo produttivo innovativo è il cosiddetto SoloUva, che permette l'utilizzo esclusivo degli zuccheri provenienti dalle uve in tutte le fasi produttive. Questo consente l'esaltazione del territorio franciacortino all'interno del calice.



VIGNETI

I nostri vigneti si trovano a Erbusco nel cuore della Franciacorta e si tratta di vigne storiche di Chardonnay con più di vent'anni e nuovi impianti di Pinot Nero. L'obiettivo è di ridurre l'impatto delle lavorazioni aumentando la biodiversità e la qualità dei nostri vigneti.

Perseguiamo questo ideale con l'applicazione di una serie di strategie che ci consentono di mitigare l'effetto del cambiamento climatico e aumentando allo stesso tempo la qualità delle uve. Tra le varie applicazioni c'è l'utilizzo di stazioni meteo, lavorazioni a rateo variabile, utilizzo del sovescio, ricerche in ambito patologico ed entomologico.





METODO DI PRODUZIONE

I nostri Franciacorta sono prodotti con uve chardonnay e pinot nero. I vigneti hanno una resa di 100 quintali di uva a ettaro e la vendemmia viene effettuata a mano, si svolge, a seconda delle annate, tra la prima decade di agosto e la prima di settembre.

La fase successiva consiste nella pressatura ovvero in una soffice spremitura delle uve, attraverso la quale otteniamo il mosto-fiore per la produzione delle basi Franciacorta, le quali a primavera vanno a formare la cuvée.

Successivamente all'interno delle vasche di acciaio avviene la prima fermentazione e in primavera formeremo le cuveé unendo i vini base.

Dopo l'assemblamento della cuvée, al vino imbottigliato viene aggiunto mosto e lieviti che svolgeranno la seconda, lenta, rifermentazione.

In seguito al tiraggio, le bottiglie vengono sigillate con un tappo a corona e accatastate in posizione orizzontale nelle cantine, dove rimarranno per almeno 30 mesi a contatto con i lieviti.

Dopo il periodo di affinamento, le bottiglie vengono poste su dei cavalletti inclinati chiamati pupitres e giornalmente vengono ruotate per veicolare il sedimento verso il collo della bottiglia.

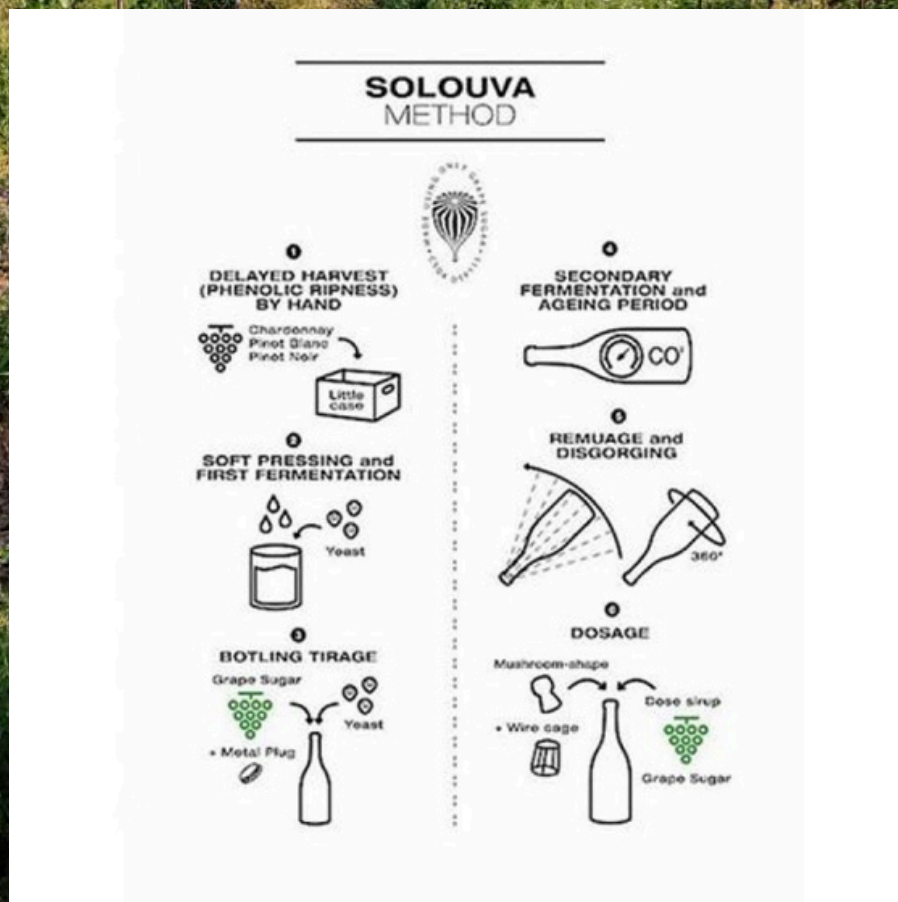
L'ultima fase riguarda la sboccatura, in questo processo il tappo a corona viene rimosso e si aggiunge lo "sciropo di dosaggio" composto da vino base Franciacorta e mosto.

In seguito alla sboccatura le nostre bottiglie riposa ancora 6 mesi in cantina e poi finalmente sono pronte per essere degustate.



METODO SOLOUVA

Il metodo SoloUva si basa sulla maturità delle uve e l'utilizzo del mosto delle stesse per la rifermentazione in bottiglie e per il dosaggio finale in sboccatura, al posto del consueto saccarosio. A maturità fenologica, l'uva, è ricca di zucchero, e sviluppa i composti fenolici del vino, che donano ad esso il suo colore, profumo e consistenza. Solo in questa fase le uve riescono ad esprimere le caratteristiche della propria varietà, esaltando le qualità del nostro territorio e rendendo unici e irripetibili i nostri vini. Questo metodo prevede numerosi studi in campo e diverse applicazioni innovative in cantina per la gestione della fermentazione e della rifermentazione e del tenore di acidità



RAINERI FRANCIACORTA SATÈN

ZONA DI PRODUZIONE: Franciacorta,
comune di Erbusco

ALLEVAMENTO: Guyot su terreni di
origine morenica.

VITIGNI UTILIZZATI: Chardonnay 100%.

VENDEMMIA: Manuale al raggiungimento
della maturazione fenolica congrua.

VINIFICAZIONE: Pressatura a basse
pressioni, frazionamento dei mosti e
fermentazione in purezza con inoculo di
lieviti selezionati e gestione termica.

PRESA DI SPUMA: Rifermentazione in
bottiglia a basse temperature, con lieviti
selezionati e metodo Solo Uva.

AFFINAMENTO: 30 mesi sui lieviti e 6
mesi post sboccatura

TENORE ALCOLICO: 12,0 % vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 3,5 g/l dosato
con mosto d'uva. TEMPERATURA DI

SERVIZIO: 8° C.

BOTTIGLIA: 0,75 litri.

RAINERI

Satèn



Franciacorta

Giallo paglierino carico, dal perlage fine e persistente. Al naso denota tutta la struggente eleganza della tipologia grazie ad un profilo olfattivo capace di spaziare da aromi fruttati a note floreali fino a note di frutta secca. In bocca è delicato, cremoso, avvolgente e con un'ottima complessità. Un assaggio meravigliosamente bilanciato da un'acidità ben definita. Chiude con un finale caratterizzato da sapidità e freschezza che si armonizzano nel gusto e nella morbidezza che ricordano le sensazioni delicate della seta.

RAINERI FRANCIACORTA

Azienda Agricola Raineri Lorenzo

Via Dalino 11 Erbusco (BS) Italia

Sito web: rainerifranciacorta.com

Instagram: rainerifranciacorta.com

Email: rainerifranciacorta@outlook.it

