



Franciacorta



Franciacorta

Neoclassico
Contemporaneo





HISTORY

Azienda Agricola Fratelli Berlucci is owned by five brothers and sisters: Francesco, Gabriella, Marcello, Roberto and Pia Donata who continue the vocation of their father Antonio, a famous civil engineer.

The estate located in Borgonato di Cortefranca in the heart of Franciacorta covers around 70 hectares of Docg and Doc vineyards, uniquely suited to provide the raw material for its wines.

STORIA

L'Azienda Agricola Fratelli Berlucci è di proprietà dei cinque fratelli Francesco, Gabriella, Marcello, Roberto e Pia Donata, che dal 1927 proseguono l'attività del padre Antonio, progettista civile di fama.

La Cantina si trova a Borgonato di Corte Franca, tra le colline moreniche nel cuore della Franciacorta e possiede circa 70 ettari di vigneti a Docg e Doc, unica terra dalla quale trae la materia prima dei propri vini.











FRECCIANERA COLLECTION. THE NEW WAY OF BEING FRATELLI BERLUCCHI

Freccianera (black arrow) is the name that brought so much success to our Franciacorta Brut Vintage 2007 in limited edition. Such was the success that we decided to give it to our entire range of vintage Franciacortas. Please meet Freccianera Collection.

Our historical vintage Franciacortas have now a new name: Freccianera Brut, Freccianera Rosa, Freccianera Satèn and Freccianera Nature.

The labels are inspired by the award-winning design of our 1977 Franciacorta which was created by Franco Maria Ricci (FMR), the world renowned Italian graphic designer. The new labels are focused on the family fireplace dating back to the seventeenth century but with a newer approach: despite being rooted in our past, our family embraces the future with enthusiasm.

Proud of this new direction and conscious of the very high quality of these wines, we have made Freccianera the key focus of our vineyards.

The new labels highlight primarily the Freccianera brand as from now on, we want our wines to speak on our behalf. Each label has its own colour to represent the unique identity of each wine. Four wines, one family... Freccianera, like our family, Fratelli Berlucchi, everyone with his own personality but united by one name.

FRECCIANERA COLLECTION. IL NUOVO MODO D'ESSERE FRATELLI BERLUCCHI

Freccianera, il nome che ha portato fortuna nel 2014 al Franciacorta Brut Millesimo 2007 prodotto in serie limitata, oggi diventa una famiglia: Freccianera Collection.

Così da oggi i nostri storici millesimati si presentano in una nuova veste e si chiamano Freccianera Brut, Freccianera Rosa, Freccianera Satèn e Freccianera Nature.

Ispirata al design del famoso art publisher Franco Maria Ricci, che ha firmato la prima etichetta di Franciacorta del '77, Freccianera Collection mantiene la tradizione aggiungendo nelle etichette una novità, lo stemma di famiglia del camino seicentesco di Borgonato, rivisitato per diventare la cornice della nostra storia.

Noi che siamo attaccati alle nostre radici, abbracciamo il cambiamento con entusiasmo. Fieri di questa novità abbiamo dato ai Freccianera un ruolo trainante, quello che si meritano i grandi vini.

Oggi le etichette parlano solo di Freccianera. Perché da oggi sarà il vino a parlarvi di noi. Ogni etichetta ha un colore, che racconta un'identità speciale. Quattro vini per una sola famiglia, quella dei Freccianera. Perché i Freccianera siamo noi, i Fratelli Berlucchi: ognuno diverso, tutti uniti da uno stesso nome.



FRECCIANERA BRUT

Franciacorta brut millesimato

grapes

prevalence of chardonnay grapes, accompanied by the sapidity of pinot noir grapes and finished with the delicacy of pinot blanc

organoleptic examination

colour

straw yellow with golden hues, abundant froth, persistent and fine perlage

bouquet

balsamic and citrus notes, with a lightly toasted scent

taste

well balanced, mellow and sapid

alcohol content

12.50 vol. %

sugars

5 g/l

uve

prevalenza di uve chardonnay, accompagnate dalla sapidità delle uve pinot nero e rifinite con la delicatezza del pinot bianco

esame organolettico

colore

paglierino con riflessi dorati, spuma abbondante, perlage sottile e persistente

profumo

note balsamiche, agrumate, si accompagnano a lievi sentori di tostatura

sapore

di buon equilibrio, morbido, sapido e di ottima tessitura

tenore d'alcool

12.50 vol. %

zuccheri

5 g/l



FRECCIANERA ROSA

Franciacorta rosé brut millesimato

grapes

blend of pinot noir grapes vinified in white and rosé completed by chardonnay

organoleptic examination

colour

more or less intense rosé, depending on the year, well-defined froth and head, minute and persistent perlage

bouquet

characteristic with delicate scent of yeast, at times fruity

taste

sapid, fresh, fine and harmonic, excellent nose-palate correspondence, vigorous and shrewd consistency

alcohol content

12.50 vol. %

sugars

5 g/l

uve

assemblaggio di uve pinot nero vinificate in bianco e rosato completato dallo chardonnay

esame organolettico

colore

rosato più o meno intenso, secondo le annate, spuma e corona ben dichiarata, perlage minuto e persistente

profumo

caratteristico con delicato sentore di lievito, talvolta fruttato

sapore

sapido, fresco, fine ed armonico, ottima corrispondenza naso-palato, nerbo e stoffa avvertiti

tenore d'alcool

12.50 vol. %

zuccheri

5 g/l



*Indicatore del
MILLENNIO*

FRECCIANERA

SALEN

FRECCIANERA • ATTENDA M. GREGOLA •
LI BIANCHI •

FRECCIANERA

FRECCIANERA SATÈN

Franciacorta satèn brut millesimato

grapes

chardonnay

uve

chardonnay

organoleptic examination

colour

greenish yellow, with creamy froth and extremely fine and very thin perlage

esame organolettico

colore

giallo verdognolo, con spuma cremosa e perlage molto fine e molto sottile

bouquet

refined, rich in spicy notes

profumo

raffinato, ricco di nota speziata

taste

of soft and caressing grace; nothing but harmonic agreeableness. thus benefiting from the 30 months of maturing

sapore

di morbida e carezzevole grazia; nulla che non sia di armonica gradevolezza. a ciò giovano gli oltre 32-33 mesi di maturazione

alcohol content

12.50 vol. %

tenore d'alcool

12.50 vol. %

sugars

6 g/l

zuccheri

6 g/l



FRECCIANERA NATURE

Franciacorta brut nature millesimato

grapes

selection of chardonnay grapes refined by the structure of pinot noir

organoleptic examination

colour

yellow with greenish reflections, abundant froth, extremely fine and intense perlage

bouquet

yeasty naturally pleasant and with a light spicy note

taste

dry, full, harmonic

alcohol content

12.50 vol. %

sugars

< 1 g/l

uve

selezione di uve chardonnay rifinito dalla struttura del pinot nero

esame organolettico

colore

giallo con riflessi verdognoli, spuma abbondante, perlage molto fine e intenso

profumo

di lievito naturalmente gradevole e con leggera nota speziata

sapore

secco, pieno, armonico

tenore d'alcool

12.50 vol. %

zuccheri

< 1 g/l







Brio
25
Vino di Francia
Carmignano

AZIENDA VINICOLA
FRATELLI BERTOLI

Brio
25

BRUT 25

Franciacorta brut *non vintage*

grapes

chardonnay

uve

chardonnay

organoleptic examination

colour

bright and brilliant

esame organolettico

colore

brillante

bouquet

fresh and simple bouquet light scent of yeast

profumo

gradevole, semplice per sua naturale quanto ricercata freschezza

taste

dry but pleasant

sapore

fragrante e sapido

alcohol content

12.50 vol. %

tenore d'alcool

12.50 vol. %

sugars

6,5 g/l

zuccheri

6,5 g/l











CASA DELLE COLONNE BRUT

geographic location of the vineyard

the vineyards “La Palazzina” and “Tre Camini” situated in Borgonato and Torbiato

grapes

mature grapes only of chardonnay and pinot nero

organoleptic examination

alcohol

13 vol. %

reducing sugars

5 g/l

perlage

extremely small, delicate and persistent

colour

great charge of yellow

bouquet

rich, brisk and fresh with some fields essence

taste

mature, balanced and spicy aftertaste, toasted almond on the background

number bottles

5.000

Franciacorta riserva brut

collocazione geografica del vigneto

vigneti “La Palazzina” e “Tre Camini” siti rispettivamente in Borgonato e Torbiato

uve

uve mature di chardonnay e pinot nero

esame organolettico

alcohol

13 vol. %

zuccheri riduttori

5 g/l

perlage

estrema finezza, lunga persistenza e fittezza

colore

insieme cromatico con grande carica di giallo

profumi

ricco di note terziarie, molto variegato e complesso

sapore

maturo, equilibrato e di buona ricchezza estrattiva, amabilità liquorosa con chiusura di spezie e mandorla tostata

numero bottiglie

5.000



CASA DELLE COLONNE ZERO

geographic location of the vineyard

the vineyards “La Palazzina” and “Tre Camini” situated in Borgonato and Torbiato

grapes

mature grapes only of chardonnay and pinot nero

organoleptic examination

alcohol

13 vol. %

reducing sugars

< 1 g/l

perlage

extremely small, and long lasting

colour

pale yellow with golden reflex

bouquet

fresh and mature at the same time

taste

evolved, balanced with toasted note

number bottles

3.000

Franciacorta riserva non dosato

collocazione geografica del vigneto

vigneti “La Palazzina” e “Tre Camini” siti rispettivamente in Borgonato e Torbiato

uve

uve mature di chardonnay e pinot nero

esame organolettico

alcohol

13 vol. %

zuccheri riduttori

< 1 g/l

perlage

sottile e persistente

colore

giallo chiaro con riflesso dorato

profumi

fresco ma al contempo, complesso

sapore

equilibrato con note finali tostate

numero bottiglie

3.000





VINEYARDS

Ancient vineyards, with old and dear names such as “Fontanella”, “La Palazzina”, Tre Camini”, “Mandola” and “Cà Brusade” a 70-hectare estate - now replanted adopting the most up-to-date techniques, with flowering roses as a heading.

The soil is morainal on hills left in the ancient geological times by retracting glaciers. Its dry limestone soil geology temperate climate, also influenced by the lake, make this area especially suitable for cultivating grapes, a local practice since remote times by the Etruscans, Cisalpine Gauls, and Romans.

VIGNETI

“Fontanella”, “La Palazzina”, Tre Camini”, “Mandola” e “Cà Brusade”: vigneti antichi dai vecchi e cari nomi. 70 ettari di proprietà aziendale ormai reimpiantati secondo le più attuali tecniche vitivinicole, con cespugli di rose fiorite in testata.

Il terreno è morenico, costituito dalle colline di detriti lasciati dal grande ghiacciaio che scavò la Valle Camonica formando l'attuale lago d'Iseo. È un terreno calcareo asciutto che, anche grazie al clima temperato, è particolarmente adatto alla coltura della vite che, non a caso, praticavano già Etruschi, Galli Cenomani e Romani.

The Franciacorta is a small area in the Province of Brescia, to the south of Lake Iseo, found between the Oglio river, the Milan-Brescia motorway and the road from Brescia to Vallecamosonica.

It is a land within beautiful sloping hills and an ancient and familiar landscape preserved over the centuries, where the splendid Renaissance villas and the medieval castles of patrician Brescian families alternate with small towns where history has left faint traces.

La Franciacorta è una zona ristretta della Provincia di Brescia posta a sud del lago d'Iseo e compresa fra il suo emissario, fiume Oglio, e due importanti arterie che collegano Brescia rispettivamente a Milano e alla Valle Camonica.

È un terreno ricco di colline degradanti e bellissime, un panorama antico e familiare conservato attraverso i secoli, dove le splendide ville rinascimentali e i castelli medioevali delle famiglie patrizie bresciane si alternano a piccoli paesi in cui la storia ha lasciato tracce discrete.

CELLAR

Estate's activity takes place in ancient restored buildings under austere, thirteenth-century vaults with joyful sixteenth century frescos, continuing the family history and employing modern working techniques.

Franciacorta is the first Italian Brut produced exclusively through the re-fermentation in bottle that obtained since 1995 the Controlled Origin Denomination Guaranteed (Docg), the highest acknowledgement for wine's quality.

This wine is identified only by the name of the geographical region, determined from its boundaries, where its producers cultivate vineyards. Its labels indicate just the name "Franciacorta": one word to identify the territory and the method of the wine's production. A guarantee for the consumer of the product's quality and specificity.

Franciacorta is a very special wine that requires long lead time: 7 months after harvest yeasts are added to the base wine and bottling takes place. At least another 18 months (30 or more for vintage wines) of slow re-fermentation in the bottle are needed before disgorgement.

CANTINA

L'attività dell'Azienda si svolge negli antichi edifici restaurati sotto austeri volti del '200 e gioiosi affreschi del '500, nella continuità fra le tradizioni della storia familiare ed una moderna attività operativa. Il Franciacorta è il primo brut italiano prodotto esclusivamente con la rifermentazione in bottiglia ad aver ottenuto dal 1995 la Denominazione di Origine Controllata e Garantita (Docg) massimo riconoscimento di qualità e tipicità di un vino. Ad identificare questo vino è unicamente il nome della regione geografica, limitata e definita nei suoi confini, dove crescono le sue vigne e hanno sede i suoi produttori. Le etichette recano solo la dizione Franciacorta: un unico termine definisce il territorio, il metodo di produzione e il vino. Garanzia per il consumatore della specificità e della qualità di questo prodotto.

Il Franciacorta è un vino speciale che ha bisogno di tempi molto lunghi: a 7 mesi circa dalla vendemmia il vino base viene aggiunto dei lieviti ed imbottigliato. Dovranno passare almeno 18 mesi (30 ed oltre per i millesimati) di lenta rifermentazione in bottiglia a contatto con i lieviti prima di poter essere sottoposto alla sboccatura.









Ca' Brusade

CITTERRANCA DOC

CÀ BRUSADE BIANCO

Curtefranca Doc

grapes

chardonnay

organoleptic examination

colour

extremely soft straw yellow with greenish reflections, bright

bouquet

delicate, elegant and persistent bouquet

taste

dry without asperity with a “salty” base which does not impair the extremely agreeable freshness; delicate vigour but firm and silky body, it has character

alcohol content

12.50 vol. %

uve

chardonnay

esame organolettico

colore

giallo pagliarino molto tenue con riflessi verdognoli, brillante

profumo

bouquet delicato, elegante e continuo

sapore

secco senza asperità con un fondo “salato” che non intacca la gradevolissima freschezza; nerbo sottile ma saldo e stoffa setosa, ha carattere

tenore d'alcool

12.50 vol. %



MÀNDOLA ROSSO

Curtefranca Doc

grapes

merlot, cabernet franc and sauvignon

organoleptic examination

colour

clear, brilliant ruby red

bouquet

vinous, tends towards a wholesome and well-defined bouquet, where underbrush, woody scents emerge on the end-note

taste

dry, with emphasised and elegant flavour, vigorous and light body but persistent, harmonic among the various components

alcohol content

12.50 vol. %

uve

merlot, cabernet franc e sauvignon

esame organolettico

colore

rosso rubino franco e brillante

profumo

vinoso, tende a bouquet sano e bene dichiarato, ove sul finale, emergono sentori di sottobosco

sapore

asciutto, ha sottolineata ed elegante sapidità, nerbo e stoffa leggeri ma continui, armonico fra i diversi componenti

tenore d'alcool

12.50 vol. %



FRATELLI BERLUCCHI

Wine producers since 1927

70 hectares of vineyards owned, all in Franciacorta district

Guyot and spurred cordon cultivation

Traditional hand-picking harvesting

First to have enrolled in the DOC Franciacorta in 1967

Production, 400.000 bottles / year

Distribution, ho.re.ca. channel

Produttori di vino dal 1927

70 ettari di vigneto di proprietà, tutti in Franciacorta

Coltivazione a guyot e cordone speronato

Raccolta tradizionale a mano

Primi ad essersi iscritti alla DOC Franciacorta nel 1967

Produzione 400.000 bottiglie / anno

Distribuzione, canale ho.re.ca.







AZIENDA AGRICOLA FRATELLI BERLUCCHI
FRANCIACORTA

Via Broletto, 2 | 25040 Borgonato di Cortefranca (BS) IT
tel. +39.030.98.44.51 | info@fratelliberlucchi.it
www.fratelliberlucchi.it